

# POISSON FRIT

---

---

**Pour 4 personnes**

Préparation : 1 heure

Marinade : 35 minutes

Cuisson : 15 minutes

*1 kg de poisson*

*3 c. à s. de farine*

*4 oignons blancs*

*1 poivron rouge*

*Huile*

*Vinaigre blanc*

**Pour la marinade**

*3 citrons*

*4 gousses d'ail*

*1 piment*

**Pour la sauce**

*2 citrons jaunes*

*1 piment*

*Sel et poivre*

Préparez la marinade en mélangeant le jus des 3 citrons, l'ail et le piment haché, du sel et du poivre. Nettoyez le poisson et faites-le mariner pendant 35 minutes.

Faites chauffer environ 4 cm d'huile dans une poêle. Passez le poisson dans la farine, faites-le frire sur les deux faces et disposez-le sur un plat long.

Émincez les oignons et le poivron. Dans un peu d'huile «neuve», faites-les rissoler pendant 5 min puis déglacez au vinaigre blanc.

Recouvrez les poissons cuits et encore chauds de cette préparation.

Servez accompagné d'une sauce faite avec le jus des 2 citrons et le piment haché.