

Maquereaux à la moutarde (très facile)

Ranger les maquereaux (recette pour 4) vidés et étêtés dans un plat allant au four. Saler et poivrer l'intérieur. Les farcir avec un citron coupé en petits dés (pulpe et peau).

Mélanger 15 cl de crème fraîche, 2 grosses c à soupe de moutarde forte, sel et poivre. Verser sur les maquereaux.

Cuire 15 à 20 min à four chaud.