



Pierrade de poisson et sauce ravigote



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de poisson pour pierrade

Pour la sauce :

6 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 petit bocal de crème aigre
2 cuillères à soupe de câpres
2 cornichons (émincés)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 bouquet ciboulette (ciselée)
2 échalotes (émincées)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
2 brins estragon (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez la sauce : mélangez tous les ingrédients. Servez la sauce dans 6 petits bols.
- 2.** Mettez le plat de poisson sur la table et donnez à chacun un petit bol de sauce.