



Poisson grillé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 poisson (nettoyé - p. ex. truite)
3 brins de thym
5 tranches citrons
3 gousses d'ail (en lamelles)
1/2 citron (le jus)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez l'intérieur du poisson. Farcissez-le de thym, de rondelles de citron et d'ail. Serrez le poisson dans une grille que vous placerez sur la grille bien chaude du barbecue. Laissez cuire pendant 2,5 minutes, retournez le poisson et poursuivez la cuisson pendant 2,5 minutes. Glissez la grille vers la zone froide du barbecue et poursuivez la cuisson de chaque côté pendant \pm 5 minutes.
- 2.** Dans un bol, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive et le persil. Retirez le poisson de la grille et dressez-le sur un plat. Assaisonnez-le de vinaigrette.