

Ature rafraîchis

façon Tatie Momo

FACILE

TEMPS DE PREPARATION

20 mn la veille

TEMPS DE CUSSION

5 mn

INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 24 pièces de ature
On peut prévoir 2 à 3 ature par personne selon la grosseur.
Sachant qu'une corde (tui) contient 11 à 12 poissons, il faudra prévoir 2 cordes de ature.

- 800g de tomates
- 50g d'échalotes
- 50g d'huile d'olive
- 30g d'ail
- 1 bouquet garni

Pour le décor

- 4 citrons
- Persil

Pour la cuisson

- 1/2l de vinaigre blanc

MATERIEL

- 1 sautoir ou une plaque de cuisson
- 1 planche à découper
- 1 paire de ciseaux
- 1 petit couteau

LA NOTE DU TROUBADOUR

Cette recette est inspirée d'une des premières préparations de ature qui m'a été proposée lors de mon arrivée sur la presqu'île par Tatie Momo il y a plus de vingt cinq ans.



Élaboration de la recette

- 1) Habiller les ature.
- 2) Préparer les tomates concassées (voir page 10).
- 3) Remplir la plaque de cuisson avec le vinaigre et recouvrir les poissons disposés avec de l'eau jusqu'à immersion complète des ature.
- 4) Saler et poivrer et ajouter le bouquet garni.
Puis faire cuire doucement pendant 5 minutes toujours à la limite de l'ébullition.
- 5) Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 6) Dresser les assiettes quelques minutes avant de servir en étalant la tomate concassée sur les assiettes. Disposer les ature dessus et décorer avec quelques rondelles de citron.