

# *Marinade longue durée poisson blanc*

Quand les épices subliment le poisson.

## *Ingédients*

- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café rase de paprika
- 1 c. à café d'aneth
- 1 échalote finement hachée
- 1 Sel et poivre



## *Préparation*

**Étape 1** Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

**Étape 2** Enduire le poisson de cette marinade, couvrir et laisser au frais toute une nuit (au moins une demi-journée).

## *Remarque :*

Il est conseillé de mettre une 1/2 cuillère de graines de fenouil écrasées mais je n'ai pas testé.

