

GRILLADES DE SILURE

Prendre des filets de silure d'environ 150g, les mettre à macérer avec un mélange d'huile d'olive extra vierge et de jus de citron. Mettre au réfrigérateur pour environ 1 heure.

Faire griller sur un barbecue ou une plancha .

Servir avec les différentes sauces.