



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Poisson blanc

Ingredients : 30 filets de poisson blanc

½ tasse parmesan

¼ tasse de beurre

¼ tasse mayonnaise

2 cuillère à soupe jus de citron

2 cuillère à soupe basilic

Soupoudré de Poudre oignon

1 pincée se de celerie

poivre au goût

Méthodes :

Étendre les poissons sur une plaque de cuisson , couvrir de papier d'aluminium et cuire 15 minutes au four à 350 F.

Ensuite mélanger tous les ingrédients et badigeonner les filets.

Mettre le four en fonction grill et remettre au four à découvert 5 minutes.

Astuces :

