

Une perche à la meunière, façon ma grand-mère pour six personnes :

Préparation : 15 min - **Cuisson** : 15 min

Ingrédients : 1,250 kg de perches (de nos régions), 100 gr de beurre, 40 gr de farine, sel, poivre et persil

Préparer les poissons, vider, écailler. Les saler, les rouler dans la farine. Faire chauffer du beurre dans une poêle. Y mettre les poissons et faire dorer à feu doux. Dresser les poissons sur un plat en saupoudrant avec du persil haché.

Arroser avec 40 grammes de beurre chauffé (couleur noisette) joint au beurre ayant servi à la cuisson.

(N.B. : les arêtes de perches produisent une piqûre venimeuse, attention lors de la préparation du poisson frais)

¹ d'après H. Delage et G. Mathiot dans "Je sais cuisiner", Editions Albin Michel, 1946.