

Saint-pierre à Israélienne

Extrait du livre «Mets populaires en Israël»
de Ruth Sirkis.

Ingrédients (pour deux personnes):

- 2 saint-pierre entiers de taille moyenne
- 2 cuillers à soupe de jus de citron
- 1 cuiller à café de sel
- ½ cuiller à café de poivre noir
- 1 cuiller à café de cumin
- un soupçon de piment
- ½ tasse d'huile d'olive



Préparation:

Nettoyer le poisson et le sécher délicatement. L'enduire à l'intérieur et à l'extérieur avec le jus de citron.

Faire trois entailles diagonales dans la peau.

Mélanger les épices et enduire l'intérieur et l'extérieur du poisson avec ce mélange.

Laisser agir environ dix minutes.

Chauffer l'huile dans une grande poêle et faire frire le poisson pendant environ sept minutes sur chaque côté jusqu'à ce qu'il prenne un aspect brun et croustillant.

Servir avec des pommes de terre épluchées, coupées en deux, frites ou cuites au four.