

Barracuda grillé_bbq

Ingrédients

- 1 poisson barracuda bien frais, vidé, nettoyé et écaillé
- sel,
- poivre sauvage en grains,
- poivrons
- oignons,
- Tomate,

Préparation

Ouvrir le poisson en deux parties par le ventral

Prendre une feuille de bananier

Couper en tranches fines :

- Oignons,
- Tomates,
- Poivrons



POISSON

- 1 – le badigeonner d’huile sur les deux faces
- 2 – disposer les oignons, tomates et poivrons sur le barracuda
- 3 – saler
- 4 – rajouter les grains de poivre sauvage

ACCOMPAGNEMENT RIZ (facultatif)

- 1 – cuire le riz (autocuiseur ou casserole).

ENJOY!