

# MAQUEREAU AU BASILIC ET AU CITRON

## *Ingrédients (par personne) :*

- 1 maquereau gratté et vidé
- 1 branche de basilic frais
- 1 quartier de citron
- Un filet d'huile d'olive

En accompagnement :

- 80g de riz
- ¼ cuiller à café d'urucum

## *Recette :*

1. Faites cuire les maquereaux à la vapeur pendant 10 à 15 minutes.
2. Parallèlement, faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, en ajoutant ¼ de cuiller à café d'urucum.
3. Dès que c'est prêt, disposez le riz et le maquereau dans l'assiette. Arrosez le maquereau d'un filet d'huile d'olive et posez quelques feuilles de basilic frais au-dessus.