

Saumon en papillote

Recette tirée de <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/saumon-en-papillote-207494>

NB : nécessite du papier cuisson/sulfuré

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pavés de saumon
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 oignon
- 4 brins de thym
- sel
- poivre

Préparation

- préchauffer le four à 180°
- dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre balsamique avec une pincée de sel et du poivre
- ciseler l'oignon
- découper 4 feuilles de papier cuisson et déposer les pavés de saumon sur chacune
- recouvrir les pavés de crème épaisse, d'oignon ciselé et de sauce
- ajouter un brin de thym par papillote
- les refermer en les maintenant à l'aide d'un cure-dents
- déposer les papillotes dans un plat et faire cuire au four pendant 20 minutes
- servir chaud

Révision #2

Créé 2022-08-26 16:48:46 CEST par Luc

Mis à jour 2022-11-18 10:53:35 CET par Luc