



Amour de saumon en papillote

Plat principal

Très facile :

Moyen :



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min environ

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 jolis pavés de saumon frais
- une vingtaine de tomates cerises
- une vingtaine de champignons de Paris frais
- ail
- 4 brins d'aneth
- huile d'olive
- citron
- sel et poivre du moulin
- 4 belles feuilles de papier alu
- beaucoup d'amour

Préparation :

Couper les tomates cerises en deux.

Emincer les champignons.

Mettre au centre de chaque feuille le pavé de saumon, rajouter les tomates et les champignons autour.

Y mettre un brin d'aneth, un soupçon d'ail pressé, une larme de jus de citron. Poivrer, saler et terminer par un filet d'huile d'olive.

Refermer les papillotes et les mettre au four pendant 25 à 30 min (thermostat 6/180°C).



Recette proposée par Elodie_49

   **Votre avis**
compte beaucoup
pour nous ! 

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**