

filet de cabillaud en papillote



Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes

Recette proposé par lucie

Liste des ingrédients

- 4 filets de cabillauds (800 g)
- 4 cc fond de sauce poisson
- huile d'olive
- poivre blanc moulu
- 1 citron
- 4 branche de thym

Etape 1

Préchauffer votre four à thermostat 8 (240°C) pendant 10 min.

Disposer chaque filet sur une feuille d'aluminium. Saupoudrez les avec le fond de sauce et arroser avec un peu d'huile d'olive.

Rajouter du poivre, un branche de thym, 1 rondelle de citron ou une cuillère de crème fraîche.

Refermer les papillotes et faire cuire au four pendant 20 min.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.