

# Recette : PAPILLOTES DE SAUMON !

Plats



*La Cuisine des Campagnards !*

## PAPILLOTES DE SAUMON !

### INGRÉDIENTS

4 pavés de saumon  
2 à 4 centimètres de gingembre frais  
2 citrons verts (non traités de préférence)  
16 tomates cerises  
Jus d'une orange  
4 cuillères à café d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

### PRÉPARATION

1. Peler et râper le gingembre.
2. Prélever le zeste des citrons verts.
3. Presser les citrons.
4. Presser l'orange.
5. Mélanger le jus de citron vert, d'orange, y ajouter le gingembre et l'huile d'olive, dans un plat creux.
6. Laisser mariner les pavés de saumon dans cette préparation pendant **15 minutes**.
7. Déposer les pavés sur quatre carrés de papier sulfurisé.
8. Répartir dessus la marinade.
9. Répartir les tomates cerises dans les différentes papillotes.
10. Saler et poivrer.
11. Fermer les papillotes.

4  
PERSONNES

Préparation : 15 minutes  
Marinade : 15 minutes  
Cuisson : 20 minutes



*C'est à vous de jouer !*

**Environ 180°C  
15 à 20 minutes**

***N'oublier pas de préchauffer votre four !***