



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Papillote de cabillaud au roquefort et champignons .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 filet de cabillaud
 - 4 fines tranches de roqueforts
 - 4 gros champignons de Paris
 - 5 baies moulues (poivres, coriandre, piment)
 - Jus de citron jaune
 - Miel, sel, poivre, Herbes de Provence
-
- Décongeler un filet de cabillaud
 - Peler, nettoyer et couper en lamelles et en morceaux les champignons
 - Dans un plat à gratin poser une feuille de papier sulfurisé, le jus de citron, ...
 - ... le champignon émincé, 2 tranches de roquefort, le filet de cabillaud, le jus de citron, ...
 - ... 2 tranches de roquefort, le miel et l'assaisonnement
 - Dans une poêle faire revenir 3 champignons avec du miel et des herbes de Provence
 - Servir en versant la sauce au roquefort sur le poisson et les champignons au miel

