



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

## **. Papillote de saumon à l'orange et ses pommes de terre en robe des champs .**



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 orange
  - 1 pavé de saumon frais
  - 2 pommes de terre
  - Beurre
  - Gingembre, sel, piment de Cayenne, ciboulette
- 
- Laver et essuyer 2 pommes de terre sans peler la peau
  - Piquer avec une fourchette à 2 endroits opposés
  - Placer les pommes de terre dans du papier aluminium
  - Enfourner 40 minutes à 210°C
  - Presser la moitié d'une orange et couper l'autre moitié en rondelles
  - Déposer le pavé sur une feuille de papier aluminium, assaisonner avec sel, piment et gingembre
  - Déposer les rondelles d'orange dessus puis napper du jus d'orange
  - Fermer la papillote puis cuire 30 minutes à 210°C th. 7
  - Ouvrir la papillote de saumon, récupérer le saumon cuit, ouvrir l'aluminium des pommes de terre
  - Couper les pommes de terre en 2, quadriller la chair au couteau
  - Y faire fondre une noisette de beurre. Parsemer de ciboulette
  - Recouvrir le saumon des rondelles et du jus d'orange

