



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

## . Papillote de saumon sur lit de poireaux .



*Ingrédients pour 1 papillote :*

- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 pavé de saumon
- 150 g de blanc de poireau
- Coriandre, sel, poivre, 5 baies
- Jus de citron

- Préchauffer le four à 210°C. Préparer une feuille de papier sulfurisé
- Emincer les blancs de poireaux en fines rondelles et les répartir dans la papillote
- Poser le pavé de saumon sur les poireaux. Verser la crème, le poivre, la coriandre et le sel
- Arroser d'un filet de citron, puis fermer la papillote à l'air d'un cure dent
- Enfourner 30 minutes à 210°C th. 7

*Conseil : Une cuisson à 180°C pendant 40-45 minutes pour ne pas dessécher le saumon*

