



Estelle de Saint Germain

Choucroute et cabillaud en papillote

Ingrédients :

200 g de choucroute cuite, 1 tranche de saumon fumé ou dè s de haddock, du filet de cabillaud (ou de poisson blanc), (1 c-à-s de vin blanc), 1 c-à-s de crème allégée, ciboulette persil, poivre.

Préchauffer le four à 240°C (Th8)

Recette :

Déposer un lit de choucroute au centre de la papillote, (ajouter la cuillère de vin blanc) puis 1/2 tranche de saumon, le filet de poisson, l'autre 1/2 tranche de saumon, la cuillère de crème fraîche, persil et ciboulette hachés finement.

Fermer la papillote et cuire 20mn.