



Estelle de Saint Germain

Daurade en papillote

Ingrédients :

4 filets de daurade, 12 tomates cerises, 2 petites courgettes râpées, thym et laurier

Recette :

Préchauffer le four à 180°

Disposer les filets au centre des papillotes, ajouter les tomates coupées en 2, les courgettes râpées, le thym et le laurier, saler et poivrer.

Fermer hermétiquement les papillotes et enfourner
25 minutes.

Déguster avec un filet d'huile d'olive