

Saumon entier en papillote

Recette proposée par Véro, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h05



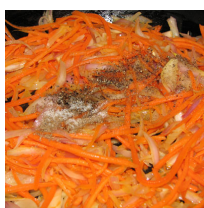
Les ingrédients:

- 1 saumon entier de 1kg 600
- 3 oignons
- 2 carottes
- 2 cuillères à soupe de beurre mou
- 1 jus de citron
- sel-poivre- aneth en poudre-thym

Comment faire:



1) Éplucher et râper les carottes. Éplucher et émincer les oignons.
-



2) Faites fondre le beurre dans une poêle y faire revenir les oignons, mettre les carottes râpés, l'aneth en poudre selon votre goût, saler et poivrer. Bien remuer. -



3) Rajouter le jus de citron et le thym. Mélanger et laisser mijoté pendant 5 minutes -



4) Laver le saumon entier, étaler une feuille de papier d'aluminium et mettre le saumon dessus. Puis farcir le saumon avec la préparation de légumes. -



5) Mettre le saumon farcie en papillote et le faire cuire au four pendant 1 heure à 200°C. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2021 - www.simplement-cuisine.fr