

Papillote de cabillaud, jambon d'Auvergne, tomate & basilic

Pour 3 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 400g de queue de cabillaud
- 350g de tomates
- 70g de jambon d'Auvergne
- 1 filet de jus de citron
- 3 feuilles de Basilic
- 1cs d'huile d'olive
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : papier à papillote ou papier sulfurisé, un plat à gratin ou une plancha.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Étaler un grand rectangle de papier spécial papillote (ou à défaut prendre du papier sulfurisé).
- Étaler les 2/3 de jambon et déposer le poisson dessus.
- Recouvrir du 1/3 de jambon restant.
- Laver, essuyer et concasser les tomates. Couvrir le poisson avec.
- Emincer les feuilles de basilic, les déposer sur les tomates.
- Arroser l'ensemble d'un filet de jus de citron et d'un peu d'huile d'olive.
- Saler & poivrer.
- Fermer la papillote et laisser cuire à la plancha tout doucement durant 25 min environ ou 20 min au four à 180°C.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !