



## Papillotes de poisson aux herbes et tomates cerise

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

4 filets de poisson blanc (par exemple du cabillaud)

12 tomates cerise

4 cuillers à soupe de crème fraîche épaisse

24 feuilles de menthe ciselées

le zeste et le jus d'un citron vert

sel, poivre

Vous préchauffez votre four à 180°.

Sur chacune des 4 feuilles d'aluminium, vous déposez un filet de poisson. Vous salez et vous poivrez. Vous y ajoutez les feuilles de menthe ciselées, le zeste de citron. Vous ajoutez la crème fraîche. Vous lavez les petites tomates et vous les coupez en deux. Vous répartissez les tomates face coupée sur le poisson. Vous versez le jus de citron vert.

Vous refermez bien hermétiquement les papillote. Vous enfournez 20mn environ, selon l'épaisseur du poisson. Vous servez sans tarder accompagné de riz par exemple.

<http://moussetic.canalblog.com>

