



## **PAPILLOTE DE CABILLAUD AU CITRON JAUNE ET AU CITRON VERT**

**pour 2 personnes :**

**2 pavés de cabillaud de 175g chacun - 1 citron jaune - 1 citron vert - 2 petits fenouils plats - sel - poivre - huile d'olive poivre rose -**

**Préchauffer le four à 200° (th.6.7).**

**Préparer 2 feuilles de papier sulfurisé. Emincer chaque fenouil nettoyé. Répartir sur chaque feuille, saler, poivrer, huiler légèrement, mettre quelques grains de poivre rose. Poser dessus les pavés. Saler, poivrer. Huiler légèrement. Poser une rondelle de citron jaune et une rondelle de citron vert. Fermer les papillotes. Tourner chaque extrémité. Ficeler. Enfournier et cuire 15 minutes.**