## Émincés de dinde en papillote, céleri et pommes

## Pour 3 personnes:

3 blancs de volaille (poulet ou dinde, au choix)

1 pied de céleri branche

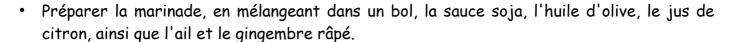
2 pommes (Pink pour moi)

Thym frais

Marinade: 1 C5 de gingembre frais râpé + Ail + 4 C5 de sauce soja + 1 C5 d'huile d'olive +

3 CS de jus de citron

## \*\*\*\*\*



- Tailler les blancs de volaille en fines lanières et les mettre dans la marinade. Bien mélanger pour enrober la viande et mettre au frais.
- Préchauffer le four à 200°C (ou th7).
- Laver les branches de céleri et les tailler en petites rondelles. Éplucher les pommes, ôter les pépins et couper les quartiers en petits morceaux (même taille environ que le céleri).
- Dans chaque papillote, répartir les lanières de volaille marinées et recouvrir avec un mélange de céleri et de dés de pommes. Verser dessus le reste de la marinade (l'équivalent de 2 à 3 cuillères à soupe). Saupoudrer de thym et fermer les papillotes.
- Mettre au four pour 20 minutes. Une fois le temps écoulé, attendre 5 minutes avant d'ouvrir les papillotes pour éviter les projections de vapeur.



