

Papillotes de poisson à la moutarde à l'ail et au persil Reine de Dijon®

Pour 4 personnes
Préparation: 15 minutes



Ingrédients

- 4 filets de poisson blanc (cabillaud, perche, sole, etc...)
- 2 grosses échalotes
- 1/2 citron
- quelques légumes taillés en julienne
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ail et au persil Reine de Dijon®,
- sel
- poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7)

Hachez les échalotes puis mélangez-les à la crème, au jus de citron et à la moutarde à l'ail et au persil Reine de Dijon®.
Salez et poivrez.

Sur chaque feuille d'aluminium, faites un lit de julienne de légumes puis déposez un filet de poisson.
Nappez de la préparation à la crème et fermez les papillotes.

Mettez les papillotes au four pendant 20 à 25 minutes selon l'épaisseur des filets de poisson.

Servez avec du riz.



REINE DE DIJON SAS

Au bas des combets

F - 21410 Fleurey sur Ouche

contact@reinededijon.fr

tél. +33 (0)3 80 76 05 10