

PAPILLOTE DE CABILLAUD

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients : 4 filets de poisson (type cabillaud) •
300g de champignons de Paris •
300g de carottes • 10ml d'huile
d'olive • thym

Ingrédients : Faites préchauffer le four à 180°C.
Lavez et épluchez les légumes, puis
les couper en rondelles.
Faire revenir les légumes à la poêle
avec l'huile d'olive.
Monter la papillote avec les légumes,
le poisson et le thym.
Enfournez le tout pendant 20
minutes.
C'est prêt !