

PAPILLOTES DE CABILLAUD A LA VAPEUR

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

4 filets de cabillaud

Herbes de Provence

Fleur de sel

Poivre

Huile d'olive

Citron

Préparation

Mettre l'eau à chauffer dans un cuit-vapeur.

Pour les papillotes, prendre du papier cuisson.

Mettre un filet de cabillaud dans chaque papillote. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.

Assaisonner avec des herbes de Provence, un peu de fleur de sel et de poivre.

Fermer les papillotes avec des cure-dents. Les placer dans un cuit-vapeur et laisser cuire 10 minutes.