

PAPILLOTES SAUMON, CREVETTES et SAINT JACQUES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon,
- 16 grosses crevettes roses,
- 16 noix de St Jacques,
- 1 citron,
- 2 gousses d'ail,
- Huile d'olive,
- Persil, sel, poivre.

Préparation :

Préchauffez le four th. 6 (180°). Décortiquez les crevettes, épluchez les gousses d'ail.

Préparez 4 grandes feuilles de papier sulfurisé. Sur chaque feuille, déposer : 1 pave de saumon, 4 grosses crevettes, 4 noix de St Jacques. Ajoutez les gousses d'ail émincées. Arrosez avec un filet de citron et un peu d'huile d'olive.

Fermez les papillotes hermétiquement et les mettre à cuire pendant 20 mn (surveillez la cuisson à partir de 15 mn).

Ouvrez les papillotes au moment de servir et disposez alors le persil.

