

## Saumon en feuille de brick et ses légumes

### Ingrédients

- Feuilles de brick (1 à deux feuilles par papillote)
- pavé de saumon ou de cabillaud (ici saumon)
- 3 tomates
- 3 courgettes
- 1 gros oignon
- crème fraîche (une cuillère à soupe bombée par papillote)
- sel, poivre et basilic
- de l'aneth déshydraté (ajout fait par moi)

### Préparation

Couper les courgettes en petit dès et les faire dorer 15min avec les oignons jusqu'à ce que le tout soit fondant

Sur une feuille de brick déposer un pavé de saumon ou de cabillaud au centre.

Mettre dessus deux ou trois rondelles de tomates, et du mélange courgettes/oignons (J'ai fait revenir le tout)

Mettre dessus une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse et un peu de crème fraîche liquide si vous voulez un aspect plus liquide.

Saler, poivrez et mettre une bonne pincée de basilic, ou d'aneth

Mettre au four une quinzaine de minutes à 200° jusqu'à ce que les feuilles de brick soient un peu bruni (donc croustillantes)