Papillote de cabillaud au saumon fumé et purée de céleri

11/02/2020 à 16h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 dos de cabillaud sans peau
- 2 tranches de saumon fumé Norvège
- 300g de purée de céleri
- 4 galets de sauce beurre blanc au Noilly-Prat
- 2 cuillères à café d'aneth

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Etalez 2 feuilles de papier cuisson humidifiées sur un plan de travail ;
- Sur chaque feuille, répartissez la purée de céleri, déposez par-dessus un dos de cabillaud préalablement enveloppé d'une tranche de saumon fumé. Ajoutez 2 galets de sauce par-dessus, saupoudrez d'aneth et refermez les papillotes. Déposez-les dans un plat et enfournez 20 min.