Papillote "open bar"

19/12/2017 à 10h43

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 8 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 filets de bar
- 2 branches de thym
- 1 oignon, 1 poireau
- 2 carottes
- 1 citron jaune
- 4 cuillères à soupe de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Pelez, lavez et coupez très finement les carottes, le poireau, le céleri et l'oignon;
- Déposez les filets de bar sur un morceau de papier sulfurisé;
- Répartissez le mélange de légumes sur les filets de bar;
- Ajoutez l'huile d'olive, le vin blanc, le thym et deux rondelles de citron par papillote. Salez. Poivrez;
- Fermez les papillotes et faites cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C (thermostat 7).