



Dos de Skrei en papillote

Ingredientes fir 4 Leit

Dos de Skrei	4 morceaux de 160 à 180g
Citron jaune	1
Carotte	100g
Champignons de paris	100g
Panais	100g
Navet	100g
Fleur de sel et poivre	
Persil	
Huile d'olive	

Preparatioun

Coupez le citron jaune en 8 tranches.

Préparez les légumes ; pour la découpe en rondelles, en bâtonnets ou en tranche.

Les légumes durs comme les carottes, le panais et le navet, il faut les faire précuire à l'eau bouillante salée pour garantir leur cuisson en papillote.

Hachez le persil et démarrez le montage de la papillote.

Mettez les papillotes pour cuire au four à 150° pour +/- 12 minutes.