

## Papillotes de filets de merlan au Philadelphia



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Pour accompagner mon risotto aux fanes de radis, j'ai préparé cette papillote de poisson. A déguster sans modération tellement elle est légère...*

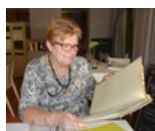
### Ingrédients

- 2 filets de merlan
- 2 carottes
- 1 morceau de céleri boule
- fromage philadelphia
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive
- persil

### Préparation

- 1 Eplucher les carottes et le morceau de céleri boule. Couper les légumes en petits morceaux.
- 2 Poser chaque filet de merlan sur un papier sulfurisé. Répartir les légumes, le fromage et le persil haché.
- 3 Saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 4 Fermer la papillote et cuire dans un four préchauffé à 200° pendant environ 15 minutes

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

