

Papillotes de maquereaux aux tomates cerises, carottes et citrons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

C'était vraiment délicieux ! Tout était parfaitement cuit (légumes et poissons) et ce n'était pas du tout sec. Le citron et les tomates cerises donnent un petit goût confit très agréable...

Recette proposée par : Blog [Le blog des anges](#)

Ingrédients

- 2 beaux de maquereaux
- 15 tomates cerises
- 2 citrons
- 4 carottes
- 30 g de beurre
- quelques branches de thym - citron et verveine citron
- 1 pincée de gingembre - en poudre
- 1 échalote
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Disposez les maquereaux (vidées et étêtés) dans deux papillotes en silicone.
- 2 Pressez un des deux citrons et versez le jus sur les poissons. Coupez l'autre citron en tranches et disposez-les sur le dessus.
- 3 Lavez et coupez les tomates cerises, puis répartissez-les sur les poissons avec l'échalote préalablement épluchée et ciselée.
- 4 Faites de même pour les carottes coupées en fines rondelles, puis salez, poivrez et assaisonnez l'ensemble de verveine, de thym et de gingembre.
- 5 Coupez en morceaux le beurre, puis posez-le sur toute la surface de vos deux plats.
- 6 Enfournez pendant 20 minutes à 200°C, 750W.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

