

Papillotes de saumon aux tomates cerises



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

J'ai accompagné ces papillotes de saumon des premières carottes de la motte. Hum, un repas tout simple et très goûteux...

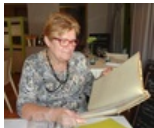
Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- 16 tomates cerises
- 2 cc de fumet de poisson
- 3 feuilles de basilic
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Déposez vos pavés de saumon sur 2 feuilles de papier sulfurisé.
- 3 Ajoutez pour chacun des pavés 8 tomates cerises coupées en 2.
- 4 Saupoudrez chaque pavé d'une cuillère à café de fumet de poisson Maggi et de basilic ciselé. Versez un trait d'huile d'olive et fermez les papillotes.
- 5 Faites cuire 20 à 25 minutes au four.

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

