

Papillotes de saumon au roquefort



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 2 personnes :

- 2 pavés de saumon
- 1 poire
- 50 g de roquefort
- 1 citron vert
- 1 branche de coriandre fraîche
- sel, poivre



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Laver la poire et la couper en lamelles.

Découper deux carrés de papier sulfurisé.

Sur chacun, déposer un pavé de saumon, une demi poire en lamelles et 25 g de roquefort en cubes.

Ajouter le jus de citron, saler, poivrer et saupoudrer de coriandre hachée.

Fermer hermétiquement.

Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C.

Servir bien chaud avec un bol de riz.

www.audalacuisine.com