

# Papillote de saumon au gingembre et à la ciboulette

J'avais pris cette recette dans un magazine il y a plus de 15 ans. C'est simple, rapide et délicieux. Je n'hésite pas à passer chez Picard pour me faciliter la tâche.



## Ingrédients:

4 pavés de saumon (Picard pour moi)

Huile d'olive (facultatif)

Citron jaune ou vert

Gingembre coupé (Picard)

Ciboulette (Picard)

## **Préparation:**

Mettre un pavé de saumon dans chaque papillote, avec un filet d'huile d'olive, du gingembre et de la ciboulette. Finir par des tranches de citron. Couvrir les papillotes et enfourner 30 min à 180°C. Le temps de cuisson est en fonction du saumon, congelé au non.





cestmeilleurraitmaison.fr