



Ingrédients pour 4 personnes

4 portions de saumon de 200g
4 blancs de poireau
1 carotte
1 échalote
5cL de fumet de poisson ou de vin blanc
4 brins d'estragon
4 c.à s. de crème fraîche
Beurre ou huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

Hacher l'échalote finement couper les carottes et le poireau en julienne et les répartir dans 4 feuilles de papier aluminium ou papier sulfurisé, légèrement huilées. Saler et poivrer.

Mélanger la crème fraîche et le fumet de poisson. Verser le mélange dans les papillotes, déposer un brin d'estragon et fermer.

Faire cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Accompagner de pommes de terre ou de riz.