



Cabillaud à la mexicaine



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pièces de cabillaud (de $\pm$ 150 g)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 citron vert (jus)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 oignon rouge (en rondelles)
1 petit bocal de piments jalapeños
1 bouquet de coriandre (ou de persil plat)
sel et poivre
cumin en poudre
1 piment (émincé)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez quatre grandes feuilles d'aluminium sur le plan de travail. Disposez le poisson sur celles-ci. Aspergez-le d'huile d'olive et de jus de citron vert.
- 2.** Ajoutez les lamelles de poivron, l'oignon rouge, les piments jalapeños (selon votre goût), la coriandre, le poivre, le sel, le cumin en poudre et le piment.
- 3.** Repliez la feuille et enveloppez le poisson sans trop le serrer.
- 4.** Faites cuire la papillote pendant $\pm$ 15 minutes sur la grille du barbecue.