



Filet de saumon en papillote avec salade de pâtes au pesto



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 fenouil
600 grammes de filets de saumon
250 grammes de tomates cerises
1 tiret de vin blanc
500 grammes de salade de pâtes (penne pesto, prête à l'emploi)
1 ravier de cressonnette
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le fenouil en fines tranches (gardez les fanes) et faites-les revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez et poivrez.
- 2.** Préparez quatre grandes feuilles de papier sulfurisé. Répartissez le fenouil sur celles-ci.
- 3.** Couvrez-les de poisson et de tomates cerises. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et un filet de vin blanc.
- 4.** Repliez le papier sulfurisé et refermez les extrémités à l'aide d'une ficelle.
- 5.** Déposez les papillotes sur des plateaux en aluminium et mettez-les au barbecue. Laissez cuire pendant $\pm$ 20 minutes.
- 6.** Ouvrez la papillote et décorez avec les fanes de fenouil et le cresson finement hachés.
- 7.** Servez avec la salade de pâtes au pesto.