

Papillote de Merlan

(2 personnes)

INGRÉDIENTS

- 2 filets de Merlan
- 0.5 citron
- 1 grappe de tomates cerises
- 2 branches de thym

Étapes de la recette

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Dans un plat, disposer les deux filets de Merlan et les parsemer de feuilles de thym. Saler, poivrer et les recouvrir de fines rondelles de citron.
3. Préparer une papillote de papier sulfurisé dans laquelle vous disposez les filets de Merlan l'un sur l'autre. Les arroser d'un filet d'huile d'olive et disposer autour les tomates cerise.
4. Refermer la papillote et enfourner environ 15 minutes selon l'épaisseur des filets.