

Papillote de saumon, tomate et mozzarella

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 342.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 1.05

Les ingrédients

- 2.0 u Pavé saumon
- 4.0 u Tomate
- 2.0 u Mozzarella
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 p Aneth

Préchauffez le four à 180°C.

Préparation des papillotes

Dans du papier sulfurisé, mettre les pavés de saumon, salez et poivrez selon votre convenance, et saupoudrez d'aneth.

Lavez et découpez les tomates en rondelle. Répartissez les sur les pavés de saumon. Faire de même avec les tranches de mozzarella.

Cuisson

Refermez la papillote et enfournez pendant 20min.

Présentation

A proposer avec du riz blanc.