

PAPILLOTES DE CABILLAUD AUX TOMATES



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 4 filets de cabillaud - 8 tomates cerises - 1 gousse d'ail - 1 c.s. d'huile d'olive - sel, poivre

1. Déposez chaque filet de cabillaud sur une feuille de papier sulfurisé.
2. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Pelez l'ail et coupez-le en fines lamelles.
3. Répartissez les tomates cerises sur chaque filet, ajoutez l'ail, versez l'huile d'olive, salez et poivrez, puis refermez la feuille en papillote.
4. Placez-les dans un panier vapeur, mettez le couvercle et faites cuire 25 à 30 min à 80°C.

Cuiseur vapeur multifonction ■