



Papillotes de fruits de mer

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de cocktail de fruits de mer, premium
1 kg de pommes de terre Roseval
1 poireau
1/2 tête d'ail
500 g de crème fraîche épaisse
1 jus de citron
4 oranges à jus
1 citron
2 cl d'huile d'olive
Des fines herbes
Sel, poivre



Préparation :

- Cuire les pommes de terre avec l'ail dans l'eau 40 minutes, les refroidir puis les couper en grosses rondelles.
- Décongeler et bien égoutter le cocktail de fruits de mer.
- Blanchir le poireau dans un grand volume d'eau salée bouillante pendant 2 minutes puis refroidir aussitôt.
- Monter votre papillote dans une grande feuille de papier aluminium avec les fruits de mer, les pommes de terre, le poireau et les gousses d'ail, ajouter un filet d'huile d'olive et refermer hermétiquement en laissant de l'espace aux ingrédients.
- Faire réduire jusqu'à sirop 3 jus d'oranges, refroidir et mélanger avec la crème et le jus de citron saler et poivrer.
- Cuire les papillotes au four ou au barbecue fermé à 220°C pendant 12 à 14 minutes.
- Ouvrir les papillotes et ajouter la crème, décorez avec des rondelles de citron et quelques herbes.