



PAPILLOTE DE CABILLAUD AU CHORIZO



2 pers.



25 min.



340 kcal/pers.*



INGRÉDIENTS

300g. de cabillaud / 60g. de chorizo /
14 tomates cerises

FOND DE PLACARD

2cs. d'huile d'olive / Poivre

Préalable. Préchauffer le four à 180C°.

Tomates cerises. Laver puis couper les tomates cerises en quartiers.

Chorizo. Couper les tranches de chorizo en petits morceaux.

Papillote de cabillaud. Mélanger les tomates cerises avec le chorizo et 2cs. d'huile d'olive. Déposer le cabillaud sur une feuille d'aluminium et ajouter le mélange tomates cerises-chorizo. Poivrer, bien refermer la feuille d'aluminium et cuire au four pendant 20 minutes à 180C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.