Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cabillaud en papillote

Ingrédients

-400 g de cabillaud, -600 g de pommes de terre, -10 Unité tomates cerise, -qs Unité poivre noir du moulin, -2 branches de romarin, -3 Unité jeunes oignons, -3 càs d' huile d'olive, -1 càs de gros sel, -10 cl de lait entier, -50 g de beurre ,

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Bien frotter le cabillaud avec le sel et le poivre, recto verso. Disposer le cabillaud sur une feuille de papier sulfurisé, côté droit. Ajouter les jeunes oignons hachés finement, les brins de romarin et une dizaine de petites tomates entières ou coupées en deux. Arroser d'huile d'olive.
Recouvrir le côté gauche de la feuille de papier sulfurisé sur le poisson. Fermer la papillote en torsadant le papier et faire un petit trou dans le papier. Enfourner pendant 15 minutes maximum.
Pendant ce temps, préparer la purée:
Peler les pommes de terre. Les cuire à l'eau bouillante salée. Ensuite les écraser et préparer une purée en y mélangeant du lait bouillant, du beurre, sel, poivre et muscade.
Servir avec de la purée .

Notes :