

# Papillotes de saumon express

mardi 1 mars 2016 20:09

<http://www.recettesdusudfaciles.com>



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Herbes de Provence
- Sel – poivre

**Pour la version paléo, remplacer la crème fraîche par 10 cl de lait d'amandes mélangé à un œuf.**

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Découpez 4 feuilles de papier aluminium.

Déposez à l'intérieur de chaque feuille un pavé de saumon, badigeonnez de crème fraîche, parsemez les herbes de provence, salez et poivrez.

Fermez les papillotes et déposez-les dans un plat allant au four.

Enfournez pour 20 min de cuisson.

Servez les pavés de saumon accompagnés de riz basmati ou de frites de patates douces.