

Saumon en papillote au pesto et aux tomates cerises



Pour 4 personne / 1 point par personne

La recette

Ingédients:

- 4 pavés de saumon
- 4 cs de pesto verte
- 20 tomates cerises

- Préchauffer votre four à 200°.
- Disposer vos pavés de saumon au centre d'une feuille de papier sulfurisé. Mettre autour du poisson 5 tomates cerises coupées en deux. Etaler sur le saumon 1 cs de pesto verte.
- Enfourner pour 30 minutes.
- C'est prêt.