

Papillotes de saumon au poivre vert et combawa

Pour 2 personnes

2 pavés de saumon

90g de crème liquide légère

1 cuil à café de poivre vert

1 cuil à café de graines de fenouil

Le zeste râpé d'1/2 combawa

2 cuil à soupe de jus de citron vert

1 oignon

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et émincez l'oignon puis faites le revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Ecrasez les baies de poivre vert au pilon.

Versez la crème dans une petite casserole et portez à ébullition. Ajoutez le poivre vert écrasé, le jus de citron vert, le zeste de combawa et les graines de fenouil. Laissez infuser pendant 15 minutes.

Coupez 2 feuilles de papier cuisson assez large pour envelopper les pavés de saumon. Placez un pavé de saumon au centre de chaque feuille, recouvrez avec les l'oignon et versez la crème infusée (sans la filtrer). Refermez les papillotes, placez-les dans un plat allant au four et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.