***Papillotes de poisson à la vanille et clémentine***

Pour 4 personnes

4 filets de poisson blanc

3 clémentines bio

1 gousse de vanille

30 g de beurre

fleur de sel et poivre du moulin

1 cuillère(s) à soupe de miel liquide

Préchauffez le four à 180°C.

Fendez la vanille en deux pour en récupérer les graines.

Prélevez le jus et le zeste de deux clémentines et versez-les dans une casserole, ajoutez le beurre, le miel ainsi les les graines et la gousse de vanille. Portez à ébullition et laissez bouillir 2 minutes. Réservez.

Coupez 4 feuilles de papier cuisson assez larges pour envelopper les filets de poisson.

Coupez la dernière clémentine en rondelles.

Placez un filet de poisson au centre de chaque feuille, et avec un pinceau badigeonnez-les de beurre à la vanille et à la clémentine. Déposez 1 rondelles de clémentine sur chaque filet, salez, poivrez et refermez les papillotes, placez-les dans un plat allant au four et enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon votre four.

Servez vos filets de poisson accompagné de leur sauce vanille-clémentine.