**Papillote de cabillaud gingembre agrumes et patates douces**

 **Préparation : 25 min Cuisson : 18 min**

**Ingrédients**

**pour 4 personnes**

2 patates douces

1 orange

Le jus et le zeste de 1 citron vert

Le jus et le zeste d'un citron jaune

1 c à café de gingembre moulu ( pour moi du frais)

1 c à soupe d'huile d'olive

1/2 c à café de pulpe de coriandre

4 filets de cabillaud

2 branches de céleri émincées

Sel, poivre

 **Préparation**

**Préchauffer le four à 180°C (th 6)**

Peler, laver et couper en dés les patates douces. Les faire cuire dans l'eau bouillante 3 min et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée. Les égoutter et les sécher. Peler l'orange, puis découper la chair en quartiers. Mélanger les zestes et les jus des citrons avec le gingembre moulu ou râpé, la pulpe de coriandre et l'huile d'olive. Ajouter le cabillaud, assaisonner de sel et de poivre et bien l'enrober de la marinade. Dans un plat allant au four, répartir les dés de patates douces, le céleri et l'orange sur les feuilles de papier de cuisson. Déposer dessus le cabillaud, arroser d'un filet de marinade. Refermer et maintenir avec un morceau de rafia. Enfourner  10 à 15 min, jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita