

Jordan Prot, Chef exécutif du Charlemagne

à Pernand-Vergelesse

Cabillaud en papillote

## INGREDIENTS

- 🌿 Filet de Cabillaud
- 🌿 Rondelles de citron vert
- 🌿 Citronnelle
- 🌿 Gingembre frais
- 🌿 Piment oiseau
- 🌿 1 ou deux poireaux
- 🌿 Lait de coco
- 🌿 Papier aluminium

## DEROULE DE LA RECETTE

Déposer le cabillaud assaisonné sur le papier d'aluminium légèrement huilé et ajouter dessus les condiments (gingembre taillé, citronnelle taillée, quelques rondelles de citron vert, un peu de piment oiseau, un peu de lait de coco), refermer la papillote et faire cuire à 180° une dizaine de minutes au four.

En accompagnement, faire revenir une tombée de poireaux au beurre avec quelques cuillerées de riz blanc.