

# les recettes d'Alice

## Papillotes de saumon aux champignons



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

4 pavés de saumons  
2 c à s d'huile  
300 gr de crevettes  
15 cl de vin blanc  
300 gr de champignons des bois

2 brins d'estragon  
40 gr de beurre  
noix de muscade  
1 gousse d'ail

### Matériel nécessaire

4 papillotes en silicone

### Préparation et réalisation

- 1- Nettoyer les champignons et les couper en morceaux. Les faire sauter 10 min dans une poêle avec 20 gr de beurre, d'huile et a mi-cuisson; ajouter l'ail écrasé, assaisonner.
- 2- Décortiquer les crevettes.
- 3- Déposer les pavées de saumon dans le fond des papillotes, assaisonner, répartir les crevettes et les champignons égouttés.
- 4- Parsemer de noisettes de beurre, d'estragon effeuillé et de noix de muscade râpée. Arroser d'un trait de vin blanc.
- 5- Cuire au four à 210° 15 min.

### Conseils et astuces

On peut les cuire au four micro-ondes 3 min.

Alice Délice

