

## *Papillote de Cabillaud aux Poireaux et aux Cidre, Cuite au Barbecue*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4	
- FILET(S) DE CABILLAUD	4 beaux	
- ECHALOTE(S)	1	
- VINAIGRE DE CIDRE	3 c à soupe	
- CIDRE BRUT	20 cl	
- CREME FRAICHE	20 cl	
- MAIZENA	un peu	
- BEURRE DE CUISSON		
- SEL		
- POIVRE		
- THYM		
- AIL EN POWDRE		
- ROMARIN		
- PAPIER ALUMINIUM		pour les papillotes



### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites fondre un peu de beurre et faites-y revenir les échalotes émincées avec les poireaux pendant 2 minutes.
- Arrosez du vinaigre de cidre. Salez et poivrez.
- Versez ensuite le cidre sur les poireaux ainsi que la crème fraîche. Portez à ébullition et liez avec un peu de maïzéna (la sauce ne doit plus couler, elle doit être bien liée).
- Prenez 4 grandes feuilles d'aluminium et déposez un peu de mélange aux poireaux. Dressez sur ce lit de légumes un morceau de poisson. Salez, poivrez, ajoutez un peu de thym, de romarin et d'ail en poudre. Recouvrez encore d'un peu de mélange aux poireaux.
- Fermez la papillote soigneusement.
- Faites cuire au barbecue pendant 30 minutes.
- Servez dans la papillote ou directement dans les assiettes chaudes avec des pâtes nature au choix.

### Variante:

Vous pouvez également cuire ces papillotes au four pendant 20 minutes à 180°C