



Papillote de daurade aux tomates cerises



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 4 filets de daurade
- 12 tomates cerises
- 2 carottes
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Laver et couper les tomates cerises en deux.

Etape 2

Peler et râper les carottes.

Etape 3

Éplucher et couper finement l'oignon.

Etape 4

Répartir les filets de daurade et les légumes dans des feuilles de papier aluminium.

Etape 5

Verser un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et refermer les papillotes.

Etape 6

Faire cuire entre 10 et 15 minutes au barbecue.

