

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.