

CABILLAUD EN PAPILOTTES

 40 minutes 4 portions

INGRÉDIENTS

- 600 grammes de filet de cabillaud, cru
- 200 grammes de petits pois, surgelés ou crus
- 500 grammes de pomme de terre, bouillie/cuite à l'eau
- 200 grammes de poireau, cru émincé
- 30 grammes de beurre doux
- 1 citron
- aneth, frais
- 2 CS de câpres

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 175°. Découper 4 feuilles de papier sulfurisé.
- 2° Couper les pommes de terre et les répartir sur les feuilles de papier. Couper le citron en tranches. Disposer le cabillaud sur les pommes de terre et garnir avec l'émincé de poireau, l'aneth, les petits pois, les câpres, les tranches de citron et le beurre. Assaisonner et refermer soigneusement chaque papillote et les mettre au four environ 20mn

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (424 g)	% AR
ÉNERGIE	81 kcal	343 kcal	17 %
LIPIDES	2 g	8 g	13 %
ACIDES GRAS SATURÉS	1 g	5 g	23 %
CHOLESTÉROL	19 mg	82 mg	27 %
SODIUM	58 mg	247 mg	10 %
GLUCIDES	7 g	29 g	10 %
SUCRES	1 g	5 g	—
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	8 g	31 %
PROTÉINES	8 g	34 g	—