

Filet de cabillaud citronné en papillote et ses pommes de terre en éventail

Préparation : 30 min / Cuisson : 60 min
Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 600g de filet de cabillaud
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 botte de ciboulette hachée
- 6 branches de persil
- 2 tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- 12 pommes de terre moyennes à chair ferme
- 6 gousses d'ail en chemise



Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°. Laver et sécher les pommes de terre, les peler selon la convenance.
2. Les découper en éventail à l'aide d'un couteau d'office. Pour les découper sans séparer les lamelles complètement, poser deux baguettes chinoises sur la table et caler une pomme de terre entre les deux baguettes. Couper des lamelles de 2 à 3 mm d'épaisseur jusqu'au bord plat des baguettes, avec régularité.
3. Disposer les pommes de terre côté non découpé sur la plaque du four.
4. Ajouter les gousses d'ail.
5. Enfournier 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes.
6. Pendant ce temps, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron vert et la ciboulette hachée. Poivrer.
7. Disposer chaque filet de poisson au centre d'une feuille de papier cuisson, elle même disposée sur une feuille d'aluminium. L'arroser du mélange préalablement effectué. Déposer deux rondelles de tomate.
8. Refermer soigneusement les extrémités de la feuille de cuisson et de la feuille d'aluminium.
9. Au bout de 50 minutes de cuisson des pommes de terre, faire cuire sur un barbecue bien chaud la papillote pendant 8 à 10 minutes.