

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**PAPILLOTE DE SAUMON ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES**

Ingrédients :

* 2 pavés de saumon
* 1 grosse carotte
* 1 grosse courgette
* 1 gros champignon de paris
* Quelques tomates-cerises
* Huile d’olive
* 1 citron jaune
* Sel fin / Poivre
* Une dizaine de feuilles d’oseille

Durée de préparation : 20 minutes  
  
Temps de cuisson : 20 minutes  
  
Nombre : 2

1/ Rincer les légumes. Éplucher la carotte puis la tailler en fines tagliatelles à l’aide d’une mandoline ou d’un couteau fin. Faire de même pour la courgette et le champignon de paris.

2/ Mélanger les tagliatelles de légumes avec le jus de citron, de l’huile d’olive ainsi que l’oseille rincée et ciselée. Saler et poivrer.

3/ Disposer les tagliatelles dans le sac à papillote Alfapac. Retirer les arrêtes du pavé de saumon, le saler et le poivrer. Le glisser également à l’intérieur du sac.

4/ Décoller la bande adhésive du sac puis le fermer. Percer quelques trous à l’aide d’un couteau fin sur le film transparent. Placer les deux sacs papillotes sur une plaque de four.

5/ Enfourner une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante ; à adapter selon l’épaisseur du pavé.

6/ Une fois la cuisson terminée, découper le sac, retirer l’ensemble et dresser sur une assiette avant de décorer de quelques tomates cerises et rondelles de citron. Servir aussitôt.