

*Papillote de cabillaud aux légumes d'automne
(cuisson four traditionnel)*

par Christophe Hiéram et Cédric Lasry



Ingrédients pour 4 personnes :

4 dos de cabillaud
1 quartier de potiron (environ 400/500 g)
6 figes
4 oignons nouveaux
4 pincées de sumac
4 feuilles de papier sulfurisé
Ficelle

La réalisation

- Enlevez la peau du potiron et coupez-le en tranches épaisses de 2/3 cm d'épaisseur. Il faut que les tranches aient toutes la même taille.
- Nettoyez les figes et coupez-les en 4. Nettoyez les oignons nouveaux et coupez-les en 2.
- Etalez les feuilles de papier sulfurisé et versez un filet d'huile d'olive sur chaque feuille. Disposez 3 morceaux de potiron sur chaque feuille afin que la longueur soit la même que celle du cabillaud. Posez dessus le pavé de cabillaud, une pincée de sel et une pincée de sumac. Ajoutez sur le cabillaud 6 quartiers de figes et 2 demi-oignons nouveaux. Roulez le tout avec le papier sulfurisé (faites deux tours de papier). Faites une forme de bonbon et accrochez les extrémités avec de la ficelle.
- Enfouissez pendant 20/25 minutes à 180 °C (en fonction de la taille du pavé).
- Pour le dressage : mettez la papillote dans chaque assiette et ouvrez le haut de la papillote à l'aide d'un couteau. Servez aussitôt.