

# Papillote de saumon, fromage fondant et chorizo

Une recette proposée par  
**Alexandre Barbier,**  
Directeur commercial des  
cuisines scolaires  
Rhône-Alpes

Plat  
4 pers



## INGRÉDIENTS :

- 4 pavés de saumon de 150g environ
- 3 blancs de poireaux
- 1 citron
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre
- 8 tranchettes de cheddar "à burger"
- 8 tranches fines de chorizo
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive



## LES ÉTAPES :

1. La veille faire mariner les pavés de saumon avec le jus du citron, la ciboulette coupée finement au ciseau et trois cuillères à soupe d'huile d'olive sel et poivre.
2. Le lendemain, préchauffer le four à 180°,
3. Laver les poireaux, couper en fines rondelles 3 à 4 mm et les faire revenir 10 min avec une cuillère à soupe d'huile d'olive,
4. Couper 4 feuilles de papier alu de 50cm environ, mettre sur les fonds la fondue de poireaux, les pavés de saumon côté peau sur les légumes et poser sur chacun deux tranches de chorizo et de cheddar,
5. Refermer les papillotes et cuire pendant 15 minutes



## Le conseil d'Alexandre :

A servir avec un riz blanc. Juste avant de servir napper votre saumon de pesto vert et pignons de pin.  
Pour le vin je vous conseille un **Sancerre** ou un **Muscadet**.

Confinés et cuisiniers !