



[Téléchargez la fiche PDF](#)

PAPILLOTTE DE SAUMON AU CITRON ET BRIE LE ROITELET



Ingrédients pour 4 gourmands

- 4 pavés de saumon
- 4 branches de thym
- 1 citron
- 200 g de brie Le Roitelet
- Sel, poivre
- Huile d'olive



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet sur*

Préparation

- 1- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
 - 2- Lavez, séchez et hachez grossièrement le thym.
 - 3- Coupez le brie en tranches fines.
 - 4- Disposez les pavés de saumon sur quatre feuilles de papier sulfurisé et ajoutez des tranches de citron, les tranches de brie, parsemez de thym et d'huile d'olive.
 - 5- Salez et poivrez et refermez les papillotes.
 - 6- Enfourez 20 min. et servez bien chaud
-