



## **Papillottes de truite façon marinière, salicornes et tomates confites**

*Une recette de Merouan Bounekraf pour l'Atelier Poisson*

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 350 g de filets de truite
- 100 g de salicornes
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 100 g de tomates confites
- 1 citron jaune
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 cuillère à soupe de vin blanc

1. Laver et émincer les salicornes, les blanchir 5 secondes dans l'eau bouillante, puis refroidir.
2. Faire suer l'échalote ciselée avec l'ail, puis déglacer au vin blanc. Y ajouter les salicornes blanchies. Tailler les tomates confites en brunoise.
3. Retirer la peau de la truite et la tailler en morceaux d'environ 80 à 90 g.

## Montage

1. Découper des rectangles de Carta Farta\*, puis les poser dans un ramequin.
2. Y déposer une cuillerée de salicornes marinières avec un peu de jus, poser dessus le morceau de truite, assaisonner de sel et piment d'Espelette, puis parsemer de tomates confites et de zestes de citron jaune.
3. Refermer la papillote et cuire 8 minutes à la plancha ou au four.

\*si vous ne possédez pas de Carta Farta, vous pouvez la remplacer par du papier cuisson classique.