



Papillote fruitée au Thon Entier Grillé Trait d'Huile d'Olive

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour 1 personne

Ingrédients

- 1 boîte de Thon Entier Grillé Trait d'Huile d'Olive
- 1 fenouil
- 1 orange
- De l'huile d'olive
- Du thym
- Des cranberries

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Laver le fenouil puis le tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
3. L'assaisonner avec le jus de l'orange et l'huile d'olive. Saler, poivrer.
4. Disposer le fenouil sur une feuille de papier cuisson, puis y déposer le Thon Entier Grillé Trait d'Huile d'Olive Saupiquet, et quelques branches de thym.
5. Fermer la papillote. Enfourner à 180° pendant 12 minutes.
6. Servir directement dans la papillote, râper quelques zestes de l'orange sur le morceau de thon, et ajouter quelques cranberries.
7. Déguster !

Le petit plus du chef

Pour apporter un peu de fraîcheur, servir la papillote accompagnée d'une salade d'herbes fraîches.

Cette recette se réalise avec une boîte de [Thon Entier Grillé Trait d'Huile d'Olive Saupiquet](#).

Le Thon Entier Grillé a été développé grâce à l'expertise technique et culinaire de Saupiquet : les marques et le goût du grillé ont été obtenus grâce à une cuisson similaire à celle d'un barbecue. Choisi à base d'huile d'olive, il se marie merveilleusement à des légumes.