



## **Colin en papillote à la crème de Chavroux aux agrumes**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes (263 Kcal/personne)

### **Ingrédients**

- 150 g de pyramide de Chavroux
- 4 filets de colin sans arêtes d'environ 100 g chacun
- 3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1/2 pamplemousse
- 1 citron vert
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 7).
2. Pressez le 1/2 pamplemousse et le citron à l'aide d'un presse-agrumes et conservez un peu de pulpe de pamplemousse. Dans un saladier, placez les jus de pamplemousse et de citron et ajoutez la pulpe. Ajoutez la crème fraîche et le Chavroux. Assaisonnez et mélangez afin d'obtenir une crème lisse.

3. Dans une feuille de papier aluminium, placez un filet de colin et recouvrez de crème de chèvre aux agrumes. Fermez la papillote. Renouvelez l'opération trois fois et enfournez les papillotes pendant 20 à 25 minutes.
4. Ces papillotes peuvent être servies avec des pommes de terre vapeur.

### **Astuce**

Ajoutez du poivre de Sansho (épicerie asiatique) sur le poisson avant la cuisson. Ce poivre apportera des notes inimitables de citronnelle, de citron et de menthe.

© Chavroux