



# Cabillaud "Skrei" de Norvège et julienne de légumes en papillotes

Scannez-moi ! \*



TEMPS  
DE PREPARATION

2  15  
min.

- 2 morceaux de dos de cabillaud "Skrei" de Norvège de 150 à 200 g chacun
- 1 poireau ■ 1 courgette ■ 1 carotte ■ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 feuilles de Carta Fata™ ■ 5 cl de vin blanc sec ■ 1 citron jaune ■ 2 branches d'aneth ■ Huile d'olive ■ Sel & poivre du moulin



- Salez et poivrez. Nettoyez et épluchez les légumes. Faites de fines lanières dans le blanc du poireau. Coupez la carotte et la courgette en fins bâtonnets. Sur 2 carrés de Carta Fata™ (film transparent thermorésistant) ou feuille de papier aluminium de 40 cm, répartissez les légumes et y déposer le cabillaud de Norvège.
- Arrosez de vin blanc sec, d'huile d'olive et du jus de la moitié du citron. Coupez 2 fines rondelles dans l'autre moitié. Décorez d'un brin d'aneth et d'une rondelle de citron.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6). Fermez hermétiquement les papillotes. Enfouez 15 à 20 min. selon l'épaisseur de votre poisson. Dressez le cabillaud de Norvège et ajoutez 1 c. à c. de crème fraîche.

**Que boire avec ? Riesling d'Alsace**



## Laissez-vous séduire par les Vins d'Alsace !

Le **Crémant d'Alsace**, idéal pour éveiller les sens au moment de l'apéritif, il entretient également avec les produits de la mer une connivence étroite, et fera frémir leurs saveurs, grâce à sa délicate effervescence.

Le **Riesling d'Alsace** est sans doute le préféré des gastronomes. Sec, racé, cet aristocrate permet les associations les plus audacieuses avec les poissons et fruits de mer en soulignant d'une note d'agrumes leur caractère iodé.

Pour en savoir plus : [www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.