

# Pavés de saumon en papillotes



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>25 min</b>
Coût de la recette	<b>Abordable</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Pavés de saumon en papillotes

- 4 pavés de saumon sans la peau
- 4 pommes golden
- 1 ou 2 pots de boursin cuisine à l'ail et aux fines herbes
- beurre
- sel, poivre

## Préparation

pour Pavés de saumon en papillotes

- 1 Préparez vos 4 papiers cuisson pour papillotes (environ 40 cm).
- 2 Beurrez très légèrement.
- 3 Pluchez et coupez les pommes en lamelles.
- 4 Disposez-les en ovale sur chaque papillote, posez dessus votre pavé de saumon puis étalez une couche de boursin. Salez peu et poivrez.
- 5 Fermez les papillotes et laissant une ou deux cheminées.
- 6 Passez au micro-ondes pour 5-6 min ou au barbecue en vérifiant la cuisson.
- 7 A toutes fins utiles, il est précisé qu'il existe également du boursin cuisine léger !