

## **Dos de Cabillaud Citron Confit et fenouil**



### **Ingrédients** (par personne)

1 c. à café de pâte de citron confit au gingembre "[Le Coq noir](#)"  
150g de dos de cabillaud                      2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 petite carotte                                      sel, poivre  
1 petit bulbe de fenouil                          fenouil papier sulfurisé

### **Préparation**

1. Dans un grand de papier sulfurisé doublé, déposez les légumes émincés puis le poisson en cubes.
2. Mélangez la pâte de citron confit et l'huile d'olive. Versez sur le poisson. Salez et poivrez.
3. Fermez vos papillottes et mettez-les au four que vous aurez préchauffé à 180° vingt minutes.
4. Avant de servir, ouvrez les papillotes et remélangez les ingrédients.

*Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.*