truite en papillote

4 personnes

15 mn

35 mn

- 4 filets de truites
- Moutarde
- Crème fraîche
- Jus de citron

Badigeonnez les filets de truite de moutarde. Coupez 4 grands rectangles de papier cuisson et 4 d'aluminium. Posez un rectangle de papier cuisson sur un d'aluminium et déposez un filet de truite sur chaque rectangle de papier cuisson. Mettez-y un peu de jus de citron et 2 c. à c. de crème fraîche. Fermez bien les papillotes avec le papier aluminium, déposez-les dans un plat allant au four et cuire 35 min à 200°C.