

Mouglfière de poissons

Sur un grand papier alu. poser

- 1/ champignons émincés
 - 2/ 4 coquilles St^t Jacques
 - 3/ 4 médaillons de lotte
 - 4/ 4 petits filets de St^t Pierre
 - 5/ 4 petits filets de saumon
 - 6/ déposer dessus du safran
 - 7/ déposer sur l'ensemble des petits légumes émincés (poivreaux, carottes, courgettes ...)
 - 8/ Sur l'ensemble déposer plusieurs cuillerées de coulis de tomate
 - 9/ arroser le tout d'un peu de crème épaisse
- do/ saler, poivrer

11/ refermer le papier alu.

12/ mettre à four vif 10 minutes
environ.

13/ ouvrir la papillote et
servir.

excellent