

# Papillote de poireaux et cabillaud à la vanille et à l'orange



Pour 4 personnes

 15 minutes

 10-20 minutes

Facile

## INGRÉDIENTS

2 poireaux

600 g de dos de cabillaud

1 orange (non traitée après récolte)

1 gousse de vanille

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

**1** - Préchauffer le four à 180°C.

**2** - Fendre les poireaux en deux dans la longueur. Éliminer le talon et les racines. Les tailler ensuite finement au couteau d'office toujours dans la longueur. Couper ces bandeaux en deux dans le sens de la largeur. Les laver en frottant les feuilles les unes sur les autres sous l'eau.

**3** - Répartir les bandes de poireaux au centre de quatre feuilles sulfurisées.

**4** - Fendre la gousse de vanille en deux. À l'aide de la pointe d'un couteau récolter les graines de vanille et les déposer sur les poireaux.

**5** - Prélever quelques zestes sur l'orange et la presser.

**6** - Couper le poisson en 4 portions égales et les déposer sur les poireaux, dans chaque papillote. Arroser de jus d'orange, d'huile d'olive puis déposer les zestes d'orange. Saler et poivrer.

**7** - Refermer les papillotes en rapprochant les bords et en les repliant. Les déposer sur la lèche frite du four. Cuire au four à 180°C 15 min. à 20 min.