

# Papillote de cabillaud

## *tagliatelles de carotte au gingembre*

525

### **Pour deux :**

4 carottes  
4 cm de racine de gingembre  
1/3 de botte de persil plat  
1 citron vert  
2 pavés de cabillaud de 150 g

2 cuil. à soupe de vin blanc sec  
(facultatif)  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

Préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Épluche les carottes et taille-les en tagliatelles à l'aide d'un économiseur. Épluche le gingembre, coupe-le en tout petits morceaux. Rince le persil plat, détache les feuilles et coupe-les finement. Le citron vert coupe-le en tranches fines. Prépare 2 grands carrés de papier sulfurisé. Dépose au centre de chacun d'eux 1 pavé de cabillaud, l'équivalent de 2 carottes taillées en tagliatelles, la moitié du persil plat ciselé, 1 cuil. à soupe de vin blanc sec et la moitié des tranches de citron vert. Arrose d'un filet d'huile d'olive, sale et poivre. Referme les papillotes hermétiquement en rabattant les bords. Agrafe les papillotes ou ferme-les avec de la ficelle alimentaire. Fais-les cuire au four pendant 20 min environ.

