

Papillotes de saumon à l'estragon et au poivre noir (4 personnes)

4 morceaux de filet de saumon d'environ 180 g pièce
1 citron non traité
1 échalotte
2 cuil. de soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café d'apéritif anisé ou Noilly Prat
6 brins d'estragon
sel, poivre noir au moulin

- 1. Mélangez l'huile d'olive avec apéritif anisé, l'échalotte épluché et réduite en purée à l'aide d'un presse-ail puis l'estragon effeuillé.**
- 2. Salez et poivrez les morceaux de saumon et tapotez-les à la main pour bien les assaisonner. Enrobez-les de marinade puis laissez reposer pendant 1 heure au frigo.**
- 3. Enfermez chaque morceau de saumon garni d'un petit quartier ou d'une épaisse rondelle de citron dans une feuille de papier sulfurisé en nouant les extrémités avec de la ficelle ou du raphia.**
- 4. Faites cuire 8 min à la vapeur. Présentez les papillotes sur les assiettes et laissez le soin aux convives pour découvrir les parfums.**

Servez avec une purée de pois verts et pommes de terre à la vapeur ou avec un riz aux légumes.