

Papillotes de limande aux herbes fraîches du jardin



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Que diriez-vous d'un menu léger et parfumé ?

Ingrédients

- 4 filet de limande
- 2 tomates
- 100 g de champignons de paris
- 100 g de crème fraîche
- sel
- poivre
- 1 cc de curry
- 1 bouquet de sauge
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- vin blanc

Préparation

- 1 Préparez vos papillotes. Lavez et coupez les tomates en rondelles. Égouttez les champignons. Lavez les herbes.
- 2 Déposez un filet de limande sur chaque papillote. Parsemez les filets de champignons. Couvrez les champignons de rondelles de tomates.
- 3 Mettez votre sauge, le thym et le romarin dans la papillote.
- 4 Prenez un bol et mélangez soigneusement la crème fraîche, le sel, le poivre et le curry. Ajoutez-y un filet de vin blanc.
- 5 Déposez une cuillère à soupe de cette préparation dans chaque papillote et fermez-les. Faites cuire les papillotes dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 10 minutes.
- 6 Servez vos papillotes avec du riz blanc. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

