PAPILLOTE DE SAUMON AUX POMÉLOS ET AUX ASPERGES

Préparation : 25min , Cuisson:25 min , Pour 6 personnes

Ingrédients

6 pavés de saumon
2 pomélos
1 bocal d'asperges
40g de beurre
1 citron
10 brins de ciboulette
Fleur de sel, poivre

Préparation

Préchauffez le four 180°C

Pelez les pomélos à vif puis prélevez les suprêmes en glissant la lame d'un couteau pointu entre la pulpe et la peau.

Pressez le jus issu des restes et réservez-le.

Découpez 6 grands morceaux de papier cuisson, déposez un pavé de saumon dans chaque papier. Répartissez les suprêmes de pomélos et les asperges égouttées sur les pavés de saumon. Salez, poivrez et refermez hermétiquement les papillotes.

Enfournez pour 20 minutes.

Pendant ce temps, prélevez le zeste d'un citron puis pressez le jus, versez-le dans une poêle avec le jus du pomélo, portez à ébullition puis incorporez petit à petit le beurre froid coupé en morceaux, en mélangeant sans cesse avec un fouet. Salez, poivrez.

Servez les papillotes avec la sauce aux agrumes et de la ciboulette hachée