



Filet de Saint-Pierre en Papillote au choucou

Ingrédients

- 1 à 2 filets de Saint-Pierre (en surgelé ou frais)
- 1 choucou (chayotte ou christophine)
- 1 grosse tomate
- 1 gros oignon
- 2 branches de thym
- sel et poivre
- Huile
- Aluminium

Préparation

- Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6)
- Saler et poivrer les filets de Saint-Pierre et les placer dans une feuille d'aluminium
- Eplucher le choucou, le râper et le mettre sur les filets
- Mettre une branche de thym sur chaque filet puis les recouvrir de rondelles de tomates
- Arroser d'un filet d'huile, refermer hermétiquement la papillote et enfourner pour 35 minutes de cuisson
- Servir avec un filet de citron