Papillote de cabillaud, gingembre, agrumes et patate douce

Ingrédients (4 personnes)

4 feuilles de papier cuisson de 30x30
1 patates douces moyennes, épluchées et découpées en petits dés
1 orange
Jus et zeste d'un citron vert
1 c. à café Gingembre moulu
1 c. à soupe Coriandre feuilles
4 dos ou filets de cabillaud sans arrêtes et sans peau
2 branches de céleri émincées

Préparation

Temps de cuisson 15 min
Temps de préparation 15 min

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).
Faites cuire les dés de patate douce dans l'eau bouillante 3 minutes et refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Égouttez-les et séchez-les bien.
Pelez l'orange, puis découpez la chair en quartiers.
Mélangez les zestes et les jus des citrons avec le gingembre moulu, la coriandre et l'huile d'olive. Ajoutez le cabillaud, assaisonnez de poivre et 1g de sel pour les 4 filets de poisson et enrobez bien avec le jus.
Répartissez la patate douce, le céleri et l'orange entre les feuilles de papier cuisson.
Déposez sur chacune un filet de cabillaud, arrosez d'un filet de marinade
Pliez et Fermez. Enfournez sur une plaque de cuisson pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit bien cuit.