



Les plats principaux

Loup de mer en papillote avec mix de tomates cerises et chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes tomates cerise (de différentes couleurs, coupées)
100 grammes de chorizo (en petits dés)
2 cuillères à café de parmesan (râpé)
200 millilitres de vin blanc sec
600 grammes de filets de bar
oregano (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Prenez 4 grandes feuilles de papier de cuisson, répartissez les tomates cerises sur les feuilles puis déposez dessus les morceaux de loup de mer.

Saupoudrez le poisson avec le parmesan et le chorizo, arrosez avec le vin puis salez et poivrez. Parachevez avec quelques brins d'origan et placez sur le BBQ durant 20 minutes jusqu'à ce que le poisson soit cuit à point.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

