



Les plats principaux

## **Papillotes de saumon à la ratatouille**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 saumon (sans peau)  
120 grammes tomates cerise (coupées en deux)  
2 échalotes (émincées)  
1 poivron rouge (en cubes)  
1 aubergine (en cubes)  
1 courgette (en cubes)  
2 gousses d'ail (pressées)  
1 citron (en rondelles)  
1 poignée de feuilles de thym (frais)  
1 thym (séché)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Allumez le barbecue. Faites blondir l'échalote finement hachée et la gousse d'ail pressée à l'huile d'olive. Ajoutez les cubes de légumes et faites-les revenir brièvement à feu vif. Salez et poivrez.

Sur 4 grandes feuilles de papier aluminium, répartissez les légumes, sur lesquels vous dresserez un filet de saumon. Assaisonnez avec du thym séché, du sel et du poivre. Garnissez-les de demi-tomates cerises et de 1 à 2 rondelles de citron. Aspergez d'huile d'olive et refermez soigneusement les papillotes pour que la vapeur ne s'échappe pas.

Placez les papillotes sur la zone froide du barbecue, fermez le couvercle et laissez cuire pendant environ 15 minutes.

Ouvrez les papillotes, garnissez-les de thym frais et servez immédiatement.

