

# PAPILLOTES DE SAUMON AU MIEL, CURRY ET GINGEMBRE

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

- 4 Pavés de saumon
- 4 grosses cuillerées à soupe de crème fraîche (épaisse)
- 2 c à café de gingembre en poudre
- 2 c à café de curry en poudre
- 2 grosses cuillères à soupe de miel
- 150 g d'oignons émincés (2 oignons)
- Sel et poivre

Faire revenir les oignons émincés dans un peu d'huile et les faire caraméliser, *je me suis dis pourquoi ne pas mettre le miel avec les oignons et voici ce que cela donne en cours de cuisson...*

Pendant que mes oignons changeaient de couleur, mélanger la crème fraîche avec le gingembre et le curry.

Ensuite découper 4 feuilles de papier sulfurisé assez grandes et y déposer les pavés de saumon, et saler légèrement.

Ajouter les oignons, puis une cuillerée à soupe du mélange crème, curry et gingembre et pour terminer du sel et du poivre.

*Passons maintenant à la confection des papillotes, version "bonbon" ou "paquet cadeau", c'est comme vous voulez (voir photos sur le blog). **Si vous avez des papillotes en silicone, disposez tous les ingrédients dedans et passez directement à la cuisson.***

- 1) Joindre les deux extrémités de papier sulfurisé.
- 2) Plier ensemble les deux feuilles une fois, puis deux, puis trois.
- 3) Juste au dessus de la surface du saumon.
- 4) Version "paquet cadeau"

*Plier les extrémités droite et gauche comme un paquet cadeau puis rabattre en dessous du saumon.*  
*ou*

Version "bonbon"

*Il suffit de tourner les deux extrémités sur elle même.*

Glisser les papillotes dans un four préchauffé à 200 ° c pendant 15 minutes.