

Filet de truite en papillote au citron et au paprika

hongrois

Ingrédients

Nombre de parts : 4

1 beau filet de poisson frais
Un peu de jus de **citron** ou de limette
2 à 3 tranches de citron ou de limette
1 cuillère à thé de **paprika** Hongrois doux
1 filet d'huile d'olive
sel et **poivre** du moulin

Préparation : 10 min

Dans une plaque de cuisson rectangulaire, mettre une feuille de papier d'aluminium.

Arrosé d'un peu de jus de citron, et ajouter le paprika en le frottant délicatement sur toute la surface du poisson.

Ajouter le sel et le poivre ainsi que les tranches de citron et verser un filet d'huile d'olive sur le dessus.

Refermer en papillote votre papier d'aluminium et faire cuire à 325° pendant 30 minutes.