Papillotes saumon et courgettes

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 6 pavés de saumon
- 4 courgettes
- 1 citron
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Laver les courgettes puis les couper en lanières.
Nettoyer le citron, prélever les zestes puis le presser.

Etape 3

Couper six rectangles de papier sulfurisé et les déposer sur le plan de travail. Sur chacun d'entre eux, déposer des courgettes et un pavé de saumon. Saler, ajouter le thym, les zestes de citron et poivrer.
Arroser d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.

Etape 4

Plier les papillotes, les fermer hermétiquement et enfourner 20 minutes.