



Une recette du « Cap sur la pêche et les élevages marins » ouvrage de la collection initiée par le Réseau Mer en Provence-Alpes-Côte d'Azur, destiné à sensibiliser le public sur les enjeux de la pêche en Méditerranée.



## Filets de Saint-Pierre en papillote

Recette proposée par Jean-Marc Greffier  
Issue de l'ouvrage « La cuisine cannoise en fête »,  
Jean-Marc Geffrier et Patrick Flet, édition de l'Epicurien

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

2 saint-pierre dont on aura fait lever les filets par le poissonnier	1 tomate
Quelques graines de fenouil	1 bouquet de persil plat
1 citron non traité	4 cuillères d'huile d'olive
Du thym et du laurier	Sel et poivre
2 échalotes	4 feuilles de papier sulfurisé



### PREPARATION ET CUISSON (30 mn)

Préchauffer le four à 210 °C. Laver la tomate, ôter le pédoncule et la couper en tranches. Eplucher et couper les échalotes en rondelles.

Laver et hacher les feuilles de persil. Couper le citron en fines tranches.

Sur chaque feuille de papier sulfurisé, déposer un filet de saint-pierre. Saler et poivrer. Ajouter sur le poisson quelques graines de fenouil, une fine tranche de citron, des rondelles d'échalotes, une tranche de tomate, une branche de thym, une feuille de laurier, un peu de persil haché.

Arroser d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Fermer les papillotes, les poser sur une plaque et mettre au four 10 à 15 minutes.

Servir avec des petites pommes de terre nouvelles en robe des champs, cuites à la vapeur.