

PAPILLOTE DE DORÉ FAÇON « MATELOT »

- 1/4 tasse Lait de coco
- 2 c. à soupe Jus de lime
- 1 c. à thé Gingembre frais haché finement
- 4 filets Doré de 170g (6 oz) chacun sans peau
- 4 Grandes feuilles de papier aluminium
- 2 c. à soupe Coriandre fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Chauffer le BBQ à puissance élevée

Dans un bol, mélanger le lait de coco, lime, gingembre et ail, réserver.

Déposer les filets de poisson au centre de chaque feuille d'aluminium.

Y répartir la sauce, saler et poivrer et refermer en papillote.

Cuire au BBQ environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit, dépendamment de l'épaisseur des filets

Accompagner de riz Basmati et parsemer de coriandre.