*Poissons*

# Loup aux cèpes en papillote

| 35 min | 15 min | 20 min | 0 | 214 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le loup aux cèpes**

- 4 **Filet(s) de bar**
- 200 g **Cèpe**
- 8 tranche(s) **Bacon**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation des ingrédients

1. Brosser les cèpes, les nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
2. Les cèpes sont délicats, il ne faut surtout pas les plonger dans l'eau pour ne pas les nettoyer car ils se gorgeraient d'eau et perdrait tout leur goût.
3. Emincer les champignons et les faire dégorger dans de l'huile d'olive.
4. Découper 4 feuilles de papier sulfurisé.

**Étape 2**

## Préparation et cuisson des papillotes

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. Poser sur chaque feuille de papier sulfurisé 2 tranches de bacon, 1 filet de loup. Répartir des cèpes sur le poisson mais également autour.
3. Saler et poivrer. Ajouter un filet d'huile d'olive.
4. Refermer les papillotes et les enfourner pour 20 minutes dans le four préchauffé à 210°C (Th.7).

**Étape 3**

## Dressage

1. Sortir les papillotes du four.
2. Servir le poisson directement dans la papillote, accompagné d'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive.