



# Papillotes de linguines au saumon, aux tomates cerises, au citron vert et à la coriandre

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

250 grammes de linguine  
huile d'olive  
4 pièces de filets de saumon  
1 bouquet de coriandre  
250 grammes de tomates cerises  
1 citron vert (épluché, en rondelles)  
2 citron vert (sap)  
1 poignée de câpres  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.
- 2.** Mélangez-les avec un filet d'huile d'olive et réservez-les.
- 3.** Coupez 4 grandes feuilles de papier aluminium. Répartissez les pâtes sur celles-ci. Garnissez-les d'un morceau de filet de saumon. Salez et poivrez, puis ajoutez de la coriandre.
- 4.** Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-les.
- 5.** Garnissez de rondelles de citron vert et aspergez de jus de citron vert. Parsemez de câpres.
- 6.** Refermez les papillotes et faites-les cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C ou au barbecue. Parsemez de coriandre.