 **Dos de Cabillaud en Papillote**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/11/Dos-de-cabillaud-en-papillote-11-2008-059-copie.jpg) **Pour 2 personnes :**

**2 dos de cabillaud   
- 400 g de julienne de légumes surgelée   
- 2 càs d'huile d'olive (+1 filet pour les légumes)   
- 2 càs de jus de citron   
- 2 càs de vin blanc   
- 1 càc de fumet de poisson déshydraté   
- 4 càs de crème fraîche   
- sel & poivre du moulin**

**2 plats à four individuels ou un grand plat** - **Préchauffage du four à 180°C**[Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

* Mettre le poisson dans un petit plat creux et l'arroser avec huile, citron, vin blanc. Saler, poivrer.
* Laisser mariner, en le retournant de temps en temps.
* Pendant ce temps, mettre les légumes dans un filet d'huile d'olive chaude et remuer jusqu'à ce qu'ils soient dégelés. Assaisonner.
* Répartir les légumes dans 2 petits plats à gratin.
* Poser le dos de poisson.
* Arroser avec la marinade.
* Saupoudrer chaque plat d'une 1/2 càc de fumet et arroser de 2 càs de crème.
* Saler, poivrer.
* Poser le plat sur une grande feuille d'aluminium que l'on ferme en papillote.
* Mettre au four pendant 20 mn.
* Servir la papillote fermée dans l'assiette.
* Le poisson attendra bien au chaud et chacun aura le plaisir de découvrir ces jolies couleurs et de sentir le fumet qui se dégage.