

Filet de merlu au beurre d’herbes maison

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de beurre
1 poignée de ciboulette (ciselé)
1 poignée ciboulette (ciselé)
2 brins d'ail (finement pressées)
1 citron (jus)
2 cuillerées à thé fleur de sel
60 grammes de filet de merlu

Méthode de préparation

1. **Sortez le beurre du réfrigérateur 20 minutes avant la préparation.**
2. **Mélangez le beurre avec le persil, la ciboulette et l'ail. Incorporez le jus de citron. Ajoutez la fleur de sel. Roulez le beurre dans une feuille d'aluminium et laissez figer au réfrigérateur. Coupez le beurre en tranches.**
3. **Préchauffez le four à 180 °C.**
4. **Déposez une tranche de beurre aux herbes sur chaque morceau de poisson. Emballez le poisson dans une papillote. Placez les papillotes dans un plat allant au four et enfournez 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce que le poisson soit cuit.**