**Saumon en papillotes**

**Préparation : Four 210 °**

Temps total : 35 min

Prépa. : 10 min

Cuisson : 15 min

1. **Étape 1**

Laver et sécher votre [saumon](http://www.marmiton.org/magazine/dossiers-marmiton_truite-ou-saumon_2.aspx).

1. **Étape 2**

Découper 2 carrés d'aluminium.

1. **Étape 3**

Placer sur votre aluminium la feuille de laitue, puis le saumon.

1. **Étape 4**

Répartir une cuillère à café de crème épaisse sur le saumon.

1. **Étape 5**

Puis répartir les câpres ainsi qu'un peu de jus des câpres.

1. **Étape 6**

Ajouter de l'[estragon](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-estragon_1.aspx).

1. **Étape 7**

Faire de même pour toutes les portions selon le nombre de personnes.

1. **Étape 8**

Cuire 15 mn au four 210°