

# Ingrédients

pour 4 personnes

- 400g de filet de Saint Paul
- ¼ l de fumet de poisson
- 2 pièces de carottes
- 1 poireau
- 1dl de vin blanc
- 1 morceau de gingembre mangue
- 4 feuilles de bananes
- Ficelle à rôtir
- 50g de beurre
- Sel fin, poivre concassé



# Filet de Saint Paul vapeur dans une papillote de feuille de banane

## Préparation

Tailler les carottes en bâtonnets très fins.

Emincer les poireaux les faire légèrement suer au beurre.

Préparer les feuilles de bananes.

Monter les papillotes avec les feuilles de bananes.

Ajouter à l'intérieur fumet de poisson, vin blanc, bâtonnet de gingembre mangue.

Ficeler les papillotes, cuire à la vapeur.

## Présentation

Dresser sur une assiette servir avec une garniture de riz sauvage.

