



**THALADO**  
Comptoir des algues

## **Cabillaud en papillote d'algues**



## **Cabillaud en papillote d'algues**

### **Cabillaud en papillote d'algues**

800 g de cabillaud (pour 4 personnes)  
20 g de [kombu royal](#) (Baudrier de Neptune)  
70 g de beurre salé  
2 cuillers à soupe de vinaigre de vin blanc  
Quelques tours de poivre

Réhydrater le kombu 10 minutes Enveloppez le poisson comme une papillote avec l'algue réhydratée Placez la papillote dans une cocotte avec un peu de beurre salé, couvrez et cuisez à feu doux 10 bonnes minutes Pendant ce temps, faites fondre le reste du beurre avec le vinaigre et le poivre Lorsque le poisson est cuit, dressez sur un plat avec le beurre fondu

[Link to the product](#)