

PAPILLOTE DE POULET AU MELON

POUR 2 PERSONNES

- 2 blancs de poulet de 200g
- ½ melon mûr à point
- 1 citron vert
- Huile d'olive
- Sel et poivre.

Préchauffer le four à 200°

Découper le poulet en cubes.

Détailler le citron vert en fines rondelles.

Couper le melon en 4, puis en lamelles.

Découper 2 carrés de papier sulfurisé. Disposer au centre le poulet, puis le melon et le citron. Arroser d'huile d'olive. Fermer hermétiquement et enfourner pour 15mn.

Pour une note exotique, ouvrir les papillotes et servir avec un peu de lait de coco chaud.