

# PAPILLOTES DE MIGNON DE VEAU A L'ANANAS



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**350 g de filet mignon de veau**

**250 g d'ananas frais**

**100 g de feuilles de roquette**

**2 c à s de sauce soja**

**2 pincées de curcuma**

**4 c à c d'huile d'olive**

**Couper l'ananas en tranches puis chaque tranche en triangles et les faire mariner 15 minutes dans la sauce soja.**

**Escaloper le filet mignon en fines tranches.**

**Préparer quatre rectangles de papier d'aluminium de 30 cm. Au centre de chaque feuille, déposer un tas de feuilles de roquette, les saupoudrer de curcuma et arroser d'un filet d'huile d'olive.**

**Répartir dessus les tranches de filet mignon de veau en les intercalant avec les triangles d'ananas.**

**Salé et poivrer.**

**Fermer les papillotes et les faire cuire 15 minutes à 180°.**