



# MORUE ORANGE

## INGRÉDIENTS:

cabillaud (150gr p.p.)  
poireau  
oignon rouge  
choux  
Ciboulette  
orange

## NÉCESSITE:

BBQ de four  
Wood Wraps Alder  
ficelle de boucher

## SET UP:

chaleur indirecte

Commencez par faire tremper le Wood Wrap dans l'eau pendant 20 minutes. Pendant ce temps, divisez le cabillaud en portions de 150-200 grammes. Le filet (le morceau épais coupé de la moitié du filet à la tête) est idéal pour ce plat.

Coupez le citron vert en tranches et l'oignon rouge et le poireau en fines rondelles. Placez ensuite les tranches de citron vert sur le Wood Wrap avec la morue par-dessus. Puis coupez également la ciboulette et le zeste de l'orange en lamelles (attention à ne pas couper dans le blanc de l'orange). Mettez tous les ingrédients ensemble et liez l'emballage avec de la ficelle de boucher.

Enfin, faites griller le Wood Wrap pendant 20 minutes à chaleur indirecte à une température de 180°C.

Conseil : servir avec des pommes de terre nouvelles cuites et une sauce au vin blanc.