



Chipolatas en papillotes

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 60 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1 :

FAIRE PRÉ CUIRE LES POMMES DE TERRE À LA VAPEUR OU À L'EAU 10/15 MN.

COUPEZ OIGNONS, TOMATES ET POMMES DE TERRE EN DÉS. COUPEZ LES SAUCISSES EN TRONÇONS D'ENVIRON 3 CM. SAISIR LES MORCEAUX DE CHIPOLATAS 5 MN À LA POÊLE.

RÉPARTIR ÉQUITABLEMENT CHAQUE INGRÉDIENT AINSI DÉCOUPÉ DANS 4 FEUILLES DE PAPIER ALUMINIUM (DE TAILLE SUFFISANTE POUR ENFERMER LEUR CONTENU).

ETAPE 2

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220°. AJOUTEZ 1/4 DU FROMAGE RÂPÉ ET 1/4 DE LA CRÈME LIQUIDE, LE VIN BLANC ET LES HERBES DANS CHAQUE PAPILOTTE. SALEZ, POIVREZ. PLIEZ POUR FERMER CHAQUE FEUILLE D'ALUMINIUM DU MIEUX POSSIBLE. LES DOUBLER POUR ÉVITER QUE LE CONTENU NE S'ÉCHAPPE.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- SEL
- POIVRE
- 2 TOMATES
- 1 OIGNON
- 8 CHIPOLATAS SELON LEUR TAILLE
- 4 POMMES DE TERRE MOYENNE
- 20 CL DE CRÈME LIQUIDE
- 200 G DE GRUYÈRE OU
- EMMENTAL RÂPÉ
- 2 C À S DE VIN BLANC
- HERBES DE PROVENCE

ETAPE 3 :

ENFOURNEZ À 220°C (THERMOSTAT 7-8) OU METTRE DANS LA BRAISE DU BARBECUE DURANT 30 À 40 MINUTES. DÉGUSTEZ APRÈS AVOIR TRANSVASEZ DANS LES ASSIETTES. C'EST PRÊT !

Recette proposée par



HUGUIÈRE FRÈRES
Viandes de terroir | Charcuteries | Produits élaborés

