

Papillote de légumes

Préparation : 30 mn, cuisson : 10 mn.

Pour 4 personnes.

12 carottes fanes, 12 poireaux nouveaux, 150 g de haricots verts, 1 petit fenouil, 100 g de champignons frais, 8 petits oignons, 12 pointes d'asperges, 12 c à soupe d'huile d'olive, 1 botte d'herbes fraîches (basilic, persil, cerfeuil), noix de beurre, sel, poivre.

Préparer et éplucher les légumes.

Faire blanchir séparément, dans l'eau bouillante salée, carottes, poireaux, haricots verts, fenouil coupé en 4, asperges et oignons.

Équeuter et laver les champignons. Les faire poêler dans le beurre. Découper 4 feuilles de papier sulfurisé. Avec un pinceau, les badigeonner d'huile d'olive.

Répartir les légumes dedans. Saler, poivrer. Arroser d'un trait d'huile. Refermer les papillotes, les enfourner 10 mn à 200°C (th. 6).

Au terme de la cuisson, les ouvrir. Ajouter un trait d'huile d'olive ainsi que les herbes effeuillées.

En automne, ce plat sera savoureux avec des morilles.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.