les recettes d'Alice

Papillote de courgette, poire et Bleu

4 personnes

Traditionnel

Plat annuel

Économique

20 minutes

15 minutes

Facile

INGREDIENTS

2 courgettes
2 poires
20 cl de crème épaisse
1 branche d'estragon frais
200 de Bleu ou de fourme d'Ambert

MATERIEL NECESSAIRE

Papillote en silicone
1 mandoline

PREPARATION ET REALISATION

1- Laver les courgettes et les tailler en rondelles à la mandoline.
2- Eplucher la poire et la tailler en fines tranches.
3- Mélanger à la crème l'estragon haché et assaisonner.
4- Tailler le fromage en morceaux.
5- Répartir dans les papillotes les courgettes, recouvrir de crème, assaisonner. Déposer les tranches de poire puis les morceaux de fromage.
6- Cuire au four à 210° 15 min.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut également cuire au four micro ondes les papillotes 5 min.

Alice Délice