

les recettes d'Alice

Papillotes de fête aux cèpes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



25 minutes



facile

Ingrédients

4 pavés de fête
thym frais
300 gr de cèpes en bocaux
huile d'olive
1 poivron rouge
4 oignons nouveaux

Matériel nécessaire

4 papillotes en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les oignons et les émincer. Epépiner le poivron et le couper en dés.
- 2- Poêler les pavés de fête dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive, assaisonner. Faire bien dorer.
- 3- Répartir les pavés dans les papillotes, ajouter les poivrons, les oignons, les cèpes et parsemer de thym.
- 4- Enfourner 15 min à 190°.

Conseils et astuces

Servir aussitôt avec une salade ou bien des figues fraîches.

Alice Délice

