

Perail en papillottes



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

- 2 [fromages Pérail](#)
- 2 courgettes de taille moyenne
- 1 aubergine de belle taille
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 ou 2 oignons
- 40 g de pignons de pain
- 5 cl huile d'olive
- 4 brins de lavande ou de thym
- sel et poivre

Préparation

Confectionnez d'abord le fondant de légumes.

Lavez, épluchez et détaillez tous les légumes en dès. Puis dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir tous les légumes détaillés.

Faites mijoter une dizaine de minutes à feu doux, salez, poivrez.

Hors du feu, ajoutez les pignons de pin.

Confectionnez ensuite les papillotes.

Taillez des feuilles de papier aluminium ou sulfurisé de 20 x 20 cm. Au centre, placez deux cuillères à soupe de légumes confits. Placez dessus la moitié d'un fromage, parsemez de thym ou de lavande, salez, poivrez.

Refermez le papier en le pliant bien (éventuellement maintenez-le fermé avec de la ficelle alimentaire).

Allumez le four à 200°C (thermostat 6-7), lorsqu'il est chaud, enfournez vos papillotes pour 5 à 6 min. Lorsqu'elles sont bien gonflées, vous pouvez les servir telles quelles ou dans un plat de service accompagnées d'une laitue.