PAPILLOTES DE LÉGUMES AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Dés Boursin® surgelés 750g

Par Jean-François Piège

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR *2* PORTIONS

1⁄2 poivron rouge
1⁄2 Poivron jaune
1⁄2 poivron vert
1⁄2 fenouil
1⁄2 aubergine
1⁄2 Oignon blanc
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
50 g de roquettes
1 cuillère à soupe De purée de tomate
2 brins de cerfeuil
10 de Dés Boursin® Surgelés

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Laver et tailler en cubes les poivrons jaunes, poivrons rouges, poivrons verts, le fenouil, la courgette jaune, l'aubergine et l'oignon blanc.
2. Dans une poêle avec l'huile d'olive, faire suer à couvert l'oignon, les poivrons et le fenouil pendant 5 minutes.
   Saler légèrement en début de cuisson.
3. Ajouter les courgettes et l'aubergine et cuire 5 minutes supplémentaires.
4. Débarrasser les ingrédients dans un cul de poule, ajouter la roquette à chaud, la cuillère de purée de tomate et le cerfeuil. Mélanger le tout et verser l'ensemble sur des feuilles de papier sulfurisé.
5. Disperser sur les deux papillotes de légumes les dés de Boursin® Surgelés.
6. Rabattre les feuilles de papier sulfurisé et replier les bords pour fermer hermétiquement les papillotes.
7. Cuire au four 5 minutes supplémentaires à 220°C.
8. Déguster à la sortie du four.

Astuce du chef

1. Les dés de Boursin® apporteront de la gourmandise à cette papillote de légumes. D'un seul geste, les dés seront ajoutés à la recette !

Dés Boursin® surgelés 750g