



Papillotes de légumes croquants au chèvre Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Sainte-Maure-de-Touraine AOP
- 16 petites pommes de terre grenaille
- 12 radis
- 8 asperges vertes
- 1 oignon nouveau
- 8 c. à soupe de bouillon de légumes
- 4 petites branches de thym ou de sarriette
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre du moulin

1. Chauffer une quantité d'eau salée et y plonger pour 5 minutes les pommes de terre grenaille coupées en 2 dans la longueur.
2. Découper 4 grands morceaux de papier sulfurisé pour former des papillotes. Nettoyer et couper les asperges vertes en tronçons. Couper chaque radis en 2 dans la longueur.
3. Couper le vert de l'oignon en rondelles et l'oignon en 4 quartiers puis égoutter les

pommes de terre. Réserver 12 tranches de Sainte-Maure-de-Touraine AOP et couper le reste en petits morceaux.

4. Sur une feuille de papier sulfurisé, répartir équitablement les pommes de terre, les radis, les asperges vertes, l'oignon et les petits morceaux de Sainte-Maure-de-Touraine AOP.
5. Arroser d'un filet d'huile d'olive et assaisonner avec un peu de sel et poivre du moulin. Mélanger le tout, arroser de 2 c.s de bouillon de légumes puis déposer sur e dessus de chaque papillote 3 tranches de Sainte-Maure-de-Touraine AOP et 1 tranche d'aromate.
6. Fermer hermétiquement les papillotes puis les cuire 10 minutes au four préchauffé à 200° C.