

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Papillotes de champignons, figues, abricots à la verveine



[chef mag 28 été champignons](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 4 champignons de Paris
- 4 demi-abricots de Provence
- 4 figues de Solliès
- 2 échalotes longues
- 4 branches de verveine

- 8 gousses d'ail noir
- Sel, poivre

1. Coupez en 2 les échalotes, sans les éplucher. Nettoyez les champignons.
2. Dans une poêle généreusement huilée faites rôtir les échalotes côté chair. Réservez.
3. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
4. Dans une feuille de papier cuisson déposez 1 demi-abricot, 1 champignon, 1 figue, 2 gousses d'ail noir, 1 demi-échalote rôtie et 1 branche de verveine. Salez, poivrez et fermez la papillote. Faites de même avec les ingrédients restants pour avoir 4 papillotes en tout.
5. Déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 10 minutes de cuisson.

Conseils du chef Denis Fetisson :

Vous pouvez fermer les papillotes avec des pinces à linge en bois ou les envelopper d'une couche de papier aluminium. Attention, les ingrédients ne doivent pas être directement en contact avec l'aluminium, car c'est un métal volatil qui contamine les aliments ! Je vous conseille de laisser le noyau dans le demi-abricot pour la cuisson ; il apporte un vrai supplément de goût.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▫ Facebook

▫ Pinterest

▫ Instagram