

Papillote de châtaignes, légumes d'hiver confits

PRÉPARATION 25 min ■ **CUISSON** 20 min ■ **NIVEAU** très facile

POUR 6 PERSONNES

- 250 g de châtaignes cuites
- 200 g de potimarron
- 4 topinambours
- 2 oignons nouveaux
- 30 g de beurre
- 4 cuil. à soupe de miel liquide
- 40 g de noisettes mondées
- Sel
- Poivre du moulin

MATÉRIEL Alfapac

- Aluminium

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5/6).

Éplucher et couper le potimarron et les topinambours en petits dés d'environ 1 cm de côté. Peler et émincer les oignons nouveaux en fines lamelles.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive. Une fois l'huile bien chaude, faire suer les oignons avec une pincée de sel pendant 1 minute. Ajouter les dés de légumes et le beurre, puis saler. Laisser cuire à feu moyen environ 5 minutes, en mélangeant régulièrement.

Découper six grands carrés d'aluminium. Les poser sur le plan de travail et répartir au centre de chaque carré les légumes précuits. Ajouter les châtaignes, les noisettes et le miel, saler et poivrer. Fermer hermétiquement les papillotes en repliant le papier aluminium sur le dessus et sur les côtés.

Disposer les papillotes sur une plaque allant au four et enfourner à 160 °C (th. 5/6) pendant 20 à 30 minutes selon que vous souhaitez obtenir un résultat plus ou moins confit. Servir dès la sortie du four.



Le plus du Chef

Parfumez cette recette de saveurs exotiques en lui ajoutant une pincée de mélange cinq-épices.

