

PAPILLOTES DE SAUCISSES ITALIENNES ET DE LÉGUMES

Ingrédients : pour 4-6 portions

- Papier d'aluminium heavy duty (*si vous faites une cuisson au barbecue/dans mon cas non*)
- 2 tasses (*mis 1 lb/454 g*) de saucisses italiennes en rondelles (*saucisses au goût de côtes levées pour moi*)
- 2 tasses (*environ 400 g*) de patates grelots rouges (*et blanches, coupées en 2*)
- $\frac{3}{4}$ de tasse (190 ml/*mi[MP1]s 2 oignons moyens*) d'oignon coupés en dés
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de champignons coupés en dés (*en tranches/vous pouvez en mettre plus!*)
- 3 poivrons de votre choix coupés en dés
- *Ajout : un reste de courgette d'environ 4 po/10 cm, en dés*
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 $\frac{1}{2}$ c. à soupe (67.5 ml) d'huile d'olive

Épices

- $\frac{1}{2}$ c. à soupe (chacune) de basilic séché, origan séché, persil séché, poudre d'ail
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2.5 m) (chacune) de poudre d'oignon et de thym séché (*thym citron pour moi*)
- Une pincée de flocons de poivre de cayenne
- $\frac{1}{3}$ de tasse (85 ml) de parmesan râpé (*pas mesuré ni pesé, mis au goût*)

Préparation :

1. Faites préchauffer le barbecue à feu moyen élevé*.
2. Préparer 4 à 6 papiers d'aluminium et vaporiser d'huile.
3. Ajouter les saucisses et les légumes dans un grand bol.
4. Verser l'huile et les épices. Bien mélanger.
5. Diviser dans les papillotes et bien les sceller.
6. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes.
7. Ouvrir et garnir de fromage parmesan.
8. Servir immédiatement.

**Note : j'ai privilégié une cuisson au four préchauffé à 400 °F (200 °C), durant 30 minutes (ou plus si nécessaire); j'ai réparti en 2 grosses papillotes.*

Source : Chef Cuisto

<https://chefcuisto.com/recette/papillotes-de-saucisses-italiennes-et-de-legumes/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 21 octobre 2021

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/10/papillotes-de-saucisses-et-de-legumes.html>