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)
- ¾ de tasse (190 ml/mi[MP1] s 2 oignons moyens) d'oignon coupés en dés
- ½ 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 ½ c. à soupe (67.5 ml) d'huile d'olive

Épices

- ½ c. à soupe (chacune) de basilic séché, origan séché, persil séché, poudre d'ail
- ½ c. à thé (2.5 m) (chacune) de poudre d'oignon et de thym séché (<u>thym citron pour moi</u>)
- Une pincée de flocons de poivre de cayenne
- 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