

Papillotes de pommes de terre rattes et échalotes française

Recette pour 4 personnes

Description Une papillote pleine de saveur, faite de pommes rattes et échalotes confite, avec du thym et un zest de citron.

Ingrédients

Pour les papillotes

- 16 Unité(s) Pommes de terre ratte
- 4 Unité(s) Échalote française
- 50 Gr Gras de canard
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Pour les papillotes

Pelez et tranchez les échalotes à la mandoline. Lavez et tranchez les rattes en tranches de 0.5cm. Hachez le thym et zestez le citron. Dans 4 feuille d'aluminium, répartir les rattes, puis les échalotes, le gras de canard, le thym et le zest du citron. Assaisonnez et fermez les papillotes. Mettre en route votre grill, et mettre les papillotes dessus de suite et laissez cuire 25 à 30 minutes, faire attention à ne pas brûler les papillotes.

Bon appétit!