

Papillote de vesse de loup grillée et légumes

Ingrédients (4 personnes) :

400 g	vesse de loup géante
1 bouquet	basilic frais
100 g	courgette
100 ml	huile d'olives
100 g	poivrons rouge
1 gousse	ail
100 g	asperges
50 g	oignon

Préparation :

- Couper la vesse de loup en tranches de $\frac{3}{4}$ de pouce et les étaler sur une plaque. Les badigeonner d'huile d'olives et assaisonner de sel et poivre. Les faire griller sur un BBQ bien chaud juste pour les colorer. Retirer et réserver.
- Placer les poivrons coupés en quartier, les courgettes coupées en larges tranches, l'oignon coupé en tranches et les asperges dans un bol, badigeonner d'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre, faire griller comme pour la vesse de loup.
- Préparer une feuille d'aluminium de 8x11 environ, mettre un peu d'huile d'olive sur le fond et y déposer les légumes et les vesse de loup grillés mélangés avec l'ail haché et le basilic haché.
- Refermer la papillote et la placer sur le BBQ avec un feu moyen pendant 10 minutes.
- Attention de ne pas se brûler lors de l'ouverture de la papillote, de la vapeur s'échappera!!!!



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

