








Papillotte de brocoli et de pommes de terre parisiennes

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de 500 g de pommes de terre parisiennes cuites 
- 750 ml (3 tasses) de fleurons de brocoli 
- 1 échalote française émincée
- 30 ml (2 c. à soupe) de fleur d'ail 
- Sel et poivre
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure légère 
- 15 ml (1 c. à soupe) d'aneth hachée (ou autres fines herbes fraîches de votre choix) 

MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un plat allant au four muni d'un couvercle, mélanger les légumes et la fleur d'ail. Saler et poivrer.
3. Cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre.
4. Garnir de crème sure et d'aneth, et servir.

Astuce

Cette recette peut aussi se faire au barbecue. Il suffit d'utiliser un plat en aluminium recouvert d'une feuille de papier aluminium et de faire cuire le tout pendant 10 minutes à feu moyen-vif.

 Aliments transformés ou préparés au Québec

 Aliments cultivés au Québec

 4 PORTIONS

 10 MINUTES

 15 MINUTES