

Papillotes d'émincé de volaille au safran



Papillotes d'émincé de volaille au safran

Mon panier

- 150 g de poireaux
- 30 g de beurre
- 400 g d'escalope de poulet (ou pintadeau)
- 20 g de beurre
- 5 cl de vin blanc de Châtillon-en-Diois
- ½ g de safran du Vercors
- Sel, poivre



Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes



4 personnes



Moyen

Aux fourneaux

Découper le blanc de poireau en fines tranches • Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajouter les tranches de poireau et faire étuver à feu doux sans coloration à couvert 10 min • Détailler le poulet en lamelles de 1 cm de côté, saler, poivrer • Préparer 4 feuilles de papier alu (ou papier sulfurisé) de 40 cm de long, déposer au milieu de chacune le poireau puis répartir le poulet • Sur chaque escalope, verser 1 cl vin blanc et déposer une noisette de beurre et une pincée de safran (une pointe de couteau).

Bien fermer les papillotes, les arômes doivent rester à l'intérieur, cuire au four à 180°C (th 6) environ 20 min.

Recette de Marc Bellier
tirée du livre « Cuisiner le Vercors »
édité par l'APAP.



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr



Rhône-Alpes
Région

