

# Papillotes de chèvre aux poires



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>30 min</b>
Cuisson	<b>20 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Papillotes de chèvre aux poires

- 4 crottins (de chavignol) de chèvre frais, mi-secs
- 4 poires conférence
- 8 c. à café de vin blanc sec (sancerre)
- 8 brins de thym frais
- 1 poignée de baies roses
- flocons de sel et 5 baies de Ducros

## Résumé

pour Papillotes de chèvre aux poires

Ce plat peut être servi en entrée ou au moment du fromage. Personne ne résistera à sa légèreté et son fondant, il passe tout seul et charme les papilles ! Vous pouvez préparer ces papillotes la veille, les réserver au frigo et les mettre au four le lendemain.

## Préparation

pour Papillotes de chèvre aux poires

- 1 Découpez un grand carré de papier alu.
- 2 Epluchez une poire et découpez-la en lamelles.
- 3 Disposez les lamelles en éventail, au centre du papier.
- 4 Coupez un chèvre en 4 ou 3 tronçons d'1 cm d'épaisseur et disposez-les sur la poire.
- 5 Versez dessus 2 c. à café de vin blanc.
- 6 Déposez 2 brins de thym, donnez un tour de moulin de poivre, ajoutez les flocons de sel et les baies roses.
- 7 Relevez les 4 coins des papillotes et tournez-les sur elles-mêmes.
- 8 Recommencez ces opérations pour les 3 autres papillotes et disposez-les sur la grille du barbecue (ou, à défaut, sur la plaque du four, th.6 à 180°C) pendant une dizaine de minutes environ.
- 9 Servez tiède ou chaud, sur assiettes accompagnées de pain au choix et laissez le soin aux invités de découvrir la papillote.