

PAPILLOTE DE DINDE AUX MARRONS

Cette papillote réalisée en 10 minutes permet de revisiter la dinde aux marrons pour les fêtes !



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 2 belles escalopes de dinde
- 1 branche de céleri
- 40 g de marrons cuits
- 7,5 cL de bouillon de volaille gélifié
- 7,5 cL de vin blanc sec
- 15 cL de crème liquide
- thym
- romarin
- sel & poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Laver, éplucher et émincer la branche de céleri.

Tailler des copeaux avec les marrons.

Couper les escalopes de dinde en lamelles.

Mélanger le bouillon, le vin et la crème.

Dans 4 feuilles de papier cuisson, disposer la volaille, le céleri, les copeaux de marron.

Saler, poivrer, et verser un peu de mélange crème/vin/bouillon.

Refermer les papillotes hermétiquement.

Cuire au four pendant 8 à 10 minutes.