



Papillote de saucisses européennes, légumes et fromage fondant

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 730; protéines 37 g; M.G. 44 g; glucides 46 g; fibres 5 g; fer 4 mg; calcium 315 mg; sodium 1 122 mg

Conviviale et savoureuse à souhait, cette papillote de saucisses accompagnée de légumes et de fromage se hissera certainement parmi vos *musts* sur le BBQ!

Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 tige de thym
- 8 saucisses de Toulouse ou saucisses bacon et cheddar
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage râpé

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Couper les pommes de terre, le poivron et l'oignon en petits cubes.
- 3 Dans un bol, mélanger les légumes avec l'huile et le thym.
- 4 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, faire griller les saucisses de 1 à 2 minutes.
- 5 Au centre d'une grande feuille de papier d'aluminium, répartir le mélange de légumes. Déposer les saucisses grillées sur les légumes. Replier la feuille de papier d'aluminium de manière à former une papillote hermétique.
- 6 Sur la grille chaude du barbecue, déposer la papillote et fermer le couvercle. Cuire de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la papillote soit gonflée.
- 7 Ouvrir la papillote. Parsemer les saucisses et les légumes de fromage.