

# Papillote de Vacherousse d'Argental aux légumes grillés



## Informations

Personnes : 4

## Ingrédients

- 200 g de Vacherousse d'Argental
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 1 poivron jaune
- 2 tomates
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 240°.
2. Lavez, épluchez et découpez les légumes en gros morceaux.
3. Huilez la plancha bien chaude avec l'huile d'olive et faites griller l'ensemble des légumes coupés. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Ajoutez la gousse d'ail préalablement épluchée, dégermée et hachée finement.
5. Laissez cuire au  $\frac{3}{4}$ . Débarrassez et baissez la température de la plancha à 170°.
6. Dans des feuilles de papier cuisson ou aluminium, tapissez le fond avec les légumes grillés. Ajoutez un beau morceau de fromage et parsemez d'un peu d'herbes de Provence. Refermez la feuille en papillote et remettre à cuire sur la plancha 5 à 6 minutes.
7. Servez la papillote bien chaude entrouverte avec une salade verte ou en garniture d'une viande ou d'un poisson.

? **Astuce** : Cette papillote peut se cuisiner avec les légumes de saison et de vos envies, n'hésitez pas à vous inspirer de vos promenades sur le marché.