



Papillote de fruits rôtis à la vanille

07/11/2017 à 11h04

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 8 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 feuilles de papier cuisson 20cm sur 30cm
- 12 brins de raphias
- 2 pommes
- 2 poires
- 1 banane
- 12 fraises
- 2 oranges
- 50 g de miel de fleurs
- 20 g de margarine végétale
- 1 gousse de vanille

Préparation :

- Coupez des feuilles de papier en rectangle de 15 cm x 25 cm et préparez des brins de raphia de 15 cm;
- Epluchez les fruits et taillez-les en quartiers;
- Faites-les revenir à la poêle avec la margarine, le miel et la vanille;
- Mettez les fruits sur le papier cuisson et pliez en forme de bonbon;
- Fermez les bords avec les brins de raphia en forme de boucle;
- Passez au four 5 à 8 minutes, thermostat 180°C;
- Dressez la papillote sur assiette.

L'astuce du chef :

Ajoutez une boule de sorbet orange ou mandarine dessus, le chaud et froid donne plus de travail à vos papilles.