

Papillotes festives aux saucisses cocktail et confit d'oignons rouges



Ingédients

- ✓ 12 saucisses cocktail Madrange
- ✓ 2 oignons rouges de Roscoff
- ✓ 4 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 c. à soupe de miel
- ✓ sel, poivre
- ✓ 6 feuilles de brick
- ✓ Ficelle de cuisine
- ✓ 24 brins de ciboulette

Le produit phare



1



10 min



22 min



4

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C.

Étape 1 Éplucher et émincer finement les oignons rouges. Les faire revenir avec la moitié de l'huile d'olive pendant 15 minutes à feu doux, puis ajouter le miel. Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Tailler chaque feuille de brick en rectangles d'environ (13 cm par 13 cm). Lustrer chaque rectangle d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Étape 2 Déposer au centre 1 c. à café de compotée d'oignon, puis une saucisse cocktail. Rouler la feuille de brick, puis fermer les extrémités en torsadant de manière à obtenir la même forme qu'une papillote. Réaliser un nœud de chaque côté à l'aide de ficelle de cuisine.

Déposer les papillotes sur une plaque à four munie d'un papier cuisson.

Étape 3 Faire cuire au four pendant 7 minutes. Après la cuisson, couper les ficelles et les remplacer par des brins de ciboulette en faisant un nœud, puis déguster bien chaud !

Bon appétit !

Astuce

Gagnez du temps et variez les goûts !

Pour gagner du temps en préparation, vous pouvez utiliser du confit d'oignons tout prêt, facilement disponible dans le commerce.

Vous pouvez également réaliser ces papillotes avec différents types de sauces pour varier les goûts : fromage frais aux fines herbes, ketchup, moutarde etc.