
Papillotes de poulet au Brie

Ingrédients

- 4 filets de poulet d'environ 130 g chacun
 - 200 g de Brie de Meaux ou Brie fermier
 - 1 barquette de champignons de Paris
 - 50 g d'échalotes
 - vin blanc sec
 - 50 g de beurre
 - Sel / poivre
-
- Préchauffez le four th.7 (210°C).
 - Découpez 4 carrés de papier aluminium d'environ 30 cm de côté.
 - Coupez chaque filet de poulet en lamelles et disposez-les sur le papier aluminium préalablement beurré.
 - Épluchez les champignons et coupez-les en rondelles.
 - Coupez le Brie en lamelles et intercalez les lamelles de Brie et de champignons aux lamelles de poulet.
 - Parsemez le tout d'échalotes préalablement hachées. Salez et poivrez.
 - Dans chaque papillote, disposez une petite noix de beurre, 1/2 verre de vin, et refermez-les.
 - Disposez les papillotes dans un plat allant au four et enfournez pendant 25/30 min.
 - Servez chaud avec des pommes vapeur ou un riz pilaf.