

# PAPILLOTES DE LÉGUMES

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- CAROTTE(S)	2 grosses
- COURGETTE(S)	1 belle
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	3 grosses
- HUILE D'OLIVE	8 c à soupe
- BASILIC	
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	150 g
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Coupez les carottes, la courgette et les pommes de terre en rubans à l'aide d'un couteau économe.
- Coupez le fromage en petits dés.
- Tranchez l'oignon en fine rondelle (à la machine si nécessaire).
- Dans un saladier, mélangez les rubans de légumes, les rondelles d'oignons, l'huile d'olive, le basilic ciselé et le fromage.
- Salez (peu car le fromage est déjà salé) et poivrez.
- Superposez 2 feuilles de papier aluminium. Répartissez-y les légumes et refermez la papillote.
- Déposez-les sur un barbecue pendant 20 à 30 minutes ou au four chaud (200°C) pendant 30 minutes.