

## PAPILLOTES PECHES-MURES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France
- **Calories** : Moyen



### Ingrédients pour 2 personnes

#### Pour 2 Papillotes :

- **Une dizaine de mûres sauvages**
- **Quelques fraises**
- **2 pêches**
- **2 à 3 feuilles de menthe**
- **1/4 cuillère à café de cardamome moulue**
- **2 cuillères à café de cassonade**

### Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
2. Epluchez les pêches et coupez-les en petits morceaux. Disposez dans les papillotes.
3. Ajoutez les mûres et les fraises coupées en morceaux.
4. Ciselez la menthe sur le dessus et saupoudrez d'un peu de cardamome, puis de cassonade.
5. Fermez les papillotes et enfournez une vingtaine de minutes. Dégustez tiède ou froid.

### Le conseil du chef

Une petite recette de papillote toute simple mais divine... Les pêches se sont imprégnées de la menthe, les fruits ont rendu un jus sucré et parfumé à souhait. A déguster aussi bien chaud que froid (parfait pour être transporté en pique-nique!). Les saveurs sont décapées après une nuit au réfrigérateur.

