



**PAPILLOTE DE POMME ET POIRE AU CIDRE
ET MIEL D'ACACIA, BROCHETTE DE RAISINS,
NOUGAT ET GUIMAUVE**



BiObernai'Cook

www.biobernai.com

Recette réalisée avec le concours des exposants de BiObernai'16 :

ABEILLE BLEUE - 03 89 47 20 28 - www.gitedelabeillebleue.fr / **ABEILLES D'HÉLÈNE**
03 86 41 02 87 / **FERME BURGER** - 03 88 54 30 88 / **FERME DU KIKIRIKI**
03 88 87 42 79 / **FERME ROLLI** - 03 89 73 01 71 / **JARDINS DE GAÏA** - 03 88 85 96 53
www.jardinsdegaia.com **VERGERS D'ARLETTE** - 03 88 00 07 91 - www.lesvergers-darlette.com

PAPILLOTE DE POMME ET POIRE AU CIDRE ET MIEL D'ACACIA, BROCHETTE DE RAISINS, NOUGAT ET GUIMAUVE

Ingrédients pour 6 papillotes

Pour les papillotes

Pommes	3
Poires	3
Cidre doux	10 cl
Miel d'acacia	40 g
Mélange pain d'épices	3 pincées

Pour la garniture

Raisin blanc	100 g
Raisin rouge	100 g
Nougat	100 g
Guimauve	50 g

Descriptif

Pour la papillote : Préchauffer le four à 200 °C (th 6-7).

Éplucher les pommes et les poires puis les tailler en cube.

Disposer les fruits dans un carré de feuille de Carta Fata, mettre ½ pincée de mélange pain d'épices. Refermer légèrement pour arroser avec le mélange cidre doux et miel d'acacia. Fermer ensuite la papillote à l'aide d'une pince à linge. Cuire dans une poêle pendant 5-7 min pour faire gonfler les papillotes.

Pour la garniture : Laver les raisins.

Tailler en gros cube la guimauve et le nougat.

Sur un petit pic en bois, enfiler un raisin blanc, un cube de nougat, un cube de guimauve et un raisin rouge.

Servir la papillote en assiette creuse et l'ouvrir à table en l'accompagnant de la petite brochette.

Le plus du Chef

Remplacez les pommes et poires par des coings bien mûrs, le mélange à pain d'épices par du mélange 5 épices...