

# Papillote de poivrons façon piperade au romarin

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Une recette typique du sud ouest préparé en papillote.

## **Ingrédients**

### Pour les papillotes

- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 2 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Romarin
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**

### Pour les papillotes

Émincer les poivrons et les oignons. Coupez les branches de romarin en deux. Hachez l'ail. Dans un bol, mélangez tous les légumes avec de l'huile d'olive et assaisonnez. Séparez les légumes dans 4 feuilles d'aluminium, mettre une branche de romarin et fermer hermétiquement. Démarrez votre grill et mettre les papillotes sur le dessus et laissez cuire pendant 20 à 30 minutes en faisant attention à ce que cela ne brûle pas. Cela accompagnera parfaitement votre poisson.

**Bon appétit!**