



## Papillotes de poulet à la julienne de légumes

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 2 spl ou 5 pp par pers

- 600 gr d'escalopes de poulet
- julienne de légumes surgelées
- 6 cs de crème liquide à 12 % de mg
- sel, poivre
- basilic

Dans une papillote en silicone ou à défaut dans une feuille de papier aluminium, mettre de la julienne de légumes, saler, poivrer et parsemer du basilic.

Répartir la crème liquide sur la julienne de légumes.

Poser ensuite les escalopes de poulet, puis assaisonner de sel, poivre et basilic

Préchauffer votre four à 210 °.

Fermer vos papillotes et faire cuire pendant 25 min.

Servir avec du riz, à comptabiliser.