



Coquelets en papillote



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 2 coquelets
- 200 g de champignons de Paris nettoyés et coupés en lamelles
- 2 tomates coupées en tranches
- 2 gousses d'ail hachées
- le jus d'un citron
- 1 cuillère à café de basilic coupé surgelé
- 1 cuillère à café de persil coupé surgelé
- 4 feuilles de papier d'aluminium four préchauffé
- sel, poivre



Préparation

- Couper les coquelets en 2 et les déposer chacun sur une feuille de papier d'aluminium.
- Puis garnir chaque papillote de lamelles de champignons arrosées de jus de citron et de tranches de tomates.
- Saupoudrer de persil, basilic et ail haché.
- Fermer bien hermétiquement les papillotes. Mettre au four et laisser cuire 40 mn à thermostat 7.

