

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

LOUP EN PAPILOTTE

Pour 2 personnes :

2 beaux morceaux de loup - 2 tranches de pancetta - 2 càs ricotta fraîche -

Pesto : pignons, pistaches, persil, ciboulette - 1 gousse d'ail - sel - poivre - huile d'olive -

Mixer le pesto.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Dans papier sulfurisé, placer un morceau de loup (lavé et épongé). Tartiner de pesto. Poser les 2 tranches de pancetta. Recouvrir de ricotta. Tartiner de pesto. Poser le 2è morceau (lavé et épongé). Fermer la papillotte. Cuire au four 18 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr