



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

## *Papillote de poulet farci à la tapenade et son caramel de poivron rouge*



### ***Ingrédients pour 6 personnes :***

#### ***Pour les papillotes:***

- 6 escalopes de poulet
- 6 feuilles de bricks ou de la pâte filo
- 1 petit pot de tapenade achetée ou [tapenade maison au TM31](#))

#### ***Pour le caramel de poivrons rouges:***

- 1 poivron rouge
- 1/2 bouquet de basilic frais (facultatif)
- 50 ml huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre rouge
- 150 g sucre semoule
- Sel et poivre

#### ***Préparation:***

Etaler les escalopes de poulet (si elles sont trop épaisses les émincer en 2). Saupoudrer de sel et de poivre. Retourner et poser une cuillerée de tapenade et rouler. Huiler les feuilles de brick à l'huile d'olive. Déposer un roulé de poulet au centre et en haut de chaque feuille. Plier et serrer à la façon d'un nem. Poser une toile siliconée. Enfourner pour 20 minutes et pas plus à 180°C.

#### ***Caramel de poivron rouge :***



Tailler le poivron en fine brunoise (je l'ai réalisé au TM31). Faire caraméliser le sucre. Déglacer au vinaigre pour obtenir une gastrique. Ajouter les poivrons et laisser réduire 10 minutes environ (bien fondus). Passer au blender les poivrons (ou mixer).