



Les plats principaux

## **Filet de poulet en papillote**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

3 cuillères à soupe d'estragon (hachée)  
100 millilitres de vin blanc  
2 carottes (en julienne)  
1 poireau (en anneaux)  
100 millilitres de crème  
1 oignon (hachée)  
600 grammes poulet  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Répartissez les lamelles de poulet, le poireau, l'oignon, les carottes et l'estragon sur feuilles de papier sulfurisé enduit d'huile d'olive (vous pouvez aussi utiliser de la feuille d'aluminium). Salez et poivrez.

Mélangez la crème avec le vin. Pliez partiellement les bords des feuilles, versez le mélange crémeux à l'intérieur puis fermez-les complètement.

Mettez les papillotes 15 à 20 minutes sur le barbecue.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue

