

# La recette des Compagnons Fromagers

Papillote de Pérail Maria Grimal | 9  
aux saveurs d'été



Par Xavier Thuret  
Meilleur Ouvrier de France 2007  
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

## Papillote de Pérail Maria Grimal | 9 aux saveurs d'été

### Pour 4 personnes

- 2 Pérails Maria Grimal moelleux
- 2 courgettes de taille moyenne
- 1 aubergine de taille moyenne
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 40 g de pignons de pain
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 brins de lavande
- sel fin
- poivre du moulin

### Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai réalisé cette papillote dans un papier transparent. Mais ces papillotes fonctionnent très bien dans un papier aluminium ou même dans un papier sulfurisé. Il faut simplement que le pliage soit hermétique. Je vous propose cette recette comme une entrée, mais elle pourrait être un cocktail-party surprenante. Pour ce faire, confectionnez de toutes petites papillotes et disposez-les sur une pierrade que vous aurez branchée dans votre salon et là, l'effet est complètement garanti. Pour la recette que j'ai confectionnée, il vous est bien entendu possible de changer les légumes, et le fromage. Soyez vigilants quant au mariage des saveurs et je suis sûr que votre imagination fera le reste.



CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS

**MARIA GRIMAL**  
Depuis 1865

Confectionnez, tout d'abord, le fondant de légumes d'été : lavez et épluchez l'ensemble de vos légumes et détaillez-les en petits cubes réguliers à l'aide d'un couteau bien affûté. Puis, dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et poêlez, un à un, tous les légumes que vous mélangerez ensuite dans la même casserole. Faites mijoter le tout à feu doux 6 à 8 minutes. Assaisonnez sel fin, poivre du moulin. Puis, hors du feu, ajoutez les pignons de pin.

Confectionnez ensuite vos papillotes : taillez des feuilles de papier aluminium carrées de 20 cm. Placez au centre de celles-ci une grosse cuillère de légumes confits. Placez dessus votre Pérail Maria Grimal entier, parsemé de quelques fleurs de lavande et assaisonnez sel fin, poivre du moulin. Refermez votre papier aluminium en le pliant bien serré afin que l'ensemble soit hermétique.

Allumez votre four à 200°. Lorsque celui-ci est bien chaud, enfournez vos papillotes pour une durée de 5 à 6 minutes. Lorsque celles-ci sont bien gonflées, déposez-les dans un plat de service. Empressez-vous de servir cette entrée magnifique qui pourra être accompagnée d'un petit cœur de laitue juste assaisonné d'un trait d'huile d'olive.

Compagnons  
Fromagers

