**Recette des papillotes fruits/chocolat**

***I) Ingrédients :***

* Sucre,
* Cannelle,
* Citron,
* Fruits (pommes/oranges/bananes/pêche/abricot…),
* Chocolat à fondre,
* Accompagnement : brioche ou biscuit ou quatre-quarts.

***II) Ustensiles :***

* Du papier aluminium,
* Un feu de bois (au four à la maison),
* Un couteau,
* Un saladier,
* Une cuiller.

***III) Préparation :***

1. Préparer quatre feuilles de papier aluminium de 30 cm de côté.
2. Eplucher le(s) fruit(s) et le(s) couper en cube de 2 cm environ.



1. Prélever le zeste de(s) orange(s) et de(s) citron(s).
2. Couper le(s) orange(s) grossièrement.
3. Au centre de chaque feuille de papier sulfurisé, répartir les cubes de fruit.
4. Ajouter les zestes râpés, les morceaux d'oranges et la cannelle.
5. Ajouter deux ou trois carreaux de chocolat
6. Puis saupoudrer de sucre.
7. Fermer les papillotes en froissant les bords.

 

1. Les poser dans les braises du feu (comme un repas trappeur) et les faire cuire 10 minutes.
2. Ouvrir les papillotes. Déguster !
3. Accompagnement : biscuit, brioche grillée, quatre-quarts…



Remarque : les papillotes peuvent se faire au four à la maison : préchauffer le four à 175°C au tout début, et faire cuire 10 minutes sur une plaque.

Photo de la cuisine après vaisselle et rangement :

