

## PLAT

NB DE COUVERTS : 10

 20 MIN  40 MIN

CROZETS SARRASIN  
ALPINA SAVOIE : 750 g  
RÔTI DE PORC : 1 kg  
JUS DE VOLAILLE : 15 cl  
CHAMPIGNONS : 750 g  
PERSIL  
HUILE  
SEL, POIVRE

## *Crozets sarrasin et porc à la forestière*

Cuire le rôti de porc au four.  
Réaliser un jus de volaille.  
Cuire les Crozets 15 min à l'eau bouillante et huilée.  
Egoutter et réserver au chaud.  
Faire revenir les champignons dans une sauteuse.  
Servir les tranches de rôti avec les crozets et les champignons. Napper de jus de volaille et parsemer de persil ciselé.

