

## PLAT

NB DE COUVERTS : 10

 10 MIN  30 MIN

## CROZETS NATURE

ALPINA SAVOIE : 600 g

JAMBON SEC : 10 tr

BOUILLON VOLAILLE : 3 lL

VIN BLANC SEC : 30 cl

PARMESAN RÂPÉ : 80 g

CREME FRAÎCHE : 50 cl

POTIRON : 600 g

OIGNON JAUNE : 2,5

PERSIL PLAT

HUILE D'OLIVE

SEL, POIVRE

## Crozets façon risotto

### potiron et jambon sec

Tailler l'oignon et le potiron en brunoise.

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive.

Ajouter les Crozets, remuer et mouiller au vin blanc. Cuire jusqu'à évaporation totale.

Ajouter le bouillon de volaille, le potiron et cuire 15 min à couvert.

Une fois les Crozets moelleux, ajouter la crème fraîche, le parmesan et le persil plat ciselé. Assaisonner et mélanger. Servir avec une tranche de jambon sec coupée et séchée au four.

