

RISOTTO DE CROZETS

TERRE & MER



RISOTTO DE CROZETS

TERRE & MER



INGRÉDIENTS :

- 300 g de Crozets Nature ALPINA SAVOIE
- 12 tranches de Chorizo
- 3 échalotes
- 750 ml de bouillon de Volaille
- 200 g de chipirons ou encornets
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 50 g de beurre
- 200 ml de crème liquide
- Parmesan

PRÉPARATION :

Laver les chipirons, les passer à la poêle à feu vif avec de l'huile d'olive (ne pas terminer la cuisson complètement). Hacher l'ail et le persil, réserver. Éplucher, laver et ciseler finement les échalotes. Les faire revenir dans le beurre sans coloration.

Ajouter les Crozets et cuire 2 à 3 minutes en remuant de temps en temps.

Mouiller les Crozets avec le bouillon de volaille progressivement et dès qu'il est absorbé, en rajouter et cuire 15 minutes.

En fin de cuisson, ajouter le parmesan et la crème liquide (si vous souhaitez une consistance plus crémeuse).

Disposer le Risotto de Crozets dans des assiettes creuses, faire revenir rapidement les chipirons, ajouter l'ail et le persil et assaisonner. Répartir harmonieusement les chipirons et les tranches de chorizo dans l'assiette.



*Recette proposée
par le chef Philippe
Escaich, candidat
Masterchef saison 4*



Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition. De nombreuses saveurs pour varier vos plats : chanterelles, sarrasin...



Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie.com