

Le crozotto aux champignons, tome et noix

- 1 paquet de crozets de la Vermicellerie Chiron
- 1 grosse échalote
- 30 g de beurre
- 1 verre de vin blanc sec de Savoie (ex: apremont)
- 2 L d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- quelques champignons déshydratés
- 150g de crème fraîche (optionnel)
- 500g de champignons de la Motte Servolex (pleurotes, paris, shiitakes)
- 1/4 de Tome des bauges Aop
- Quelques cerneaux de noix de Grenoble IGP
- Sel, poivre du moulin
- 1 gousse d'ail
- herbes fraîche au choix

1. Dans une large poêle ou un sautoir, faire suer une échalote finement ciselée avec le beurre.

2. Verser les crozets puis laisser chauffer 2 minutes en remuant. Pendant ce temps dans une casserole verser 2 litres d'eau, porter à ébullition et ajouter le bouillon de cube, le sel et les champignons déshydratés puis maintenir à frémissement.

3. Déglacer au vin blanc, laisser réduire jusqu'à absorption totale du vin.

4. Mouiller (2/3 louches) avec le bouillon préalablement préparé.

5. Répéter l'opération à chaque fois que les crozets ont absorbé le bouillon pendant une douzaine de minutes (voir temps de cuisson sur le paquet). Cuire à feu moyen/doux sans oublier de remuer avec une spatule.

7. Dans une poêle à côté faire revenir les champignons grossièrement émincés avec une noix de beurre et l'ail haché, sans couvercle pour laisser l'eau dégagée par la cuisson s'évaporer.

8. Une fois que les crozets sont « al dente » et les champignons cuits (5/7 minutes), verser les champignons dans les crozets puis remuer avant d'ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement avec sel/poivre.

9. Toujours à feu doux, ajouter les noix concassées ainsi que la tome des bauges Aop.

Si besoin rajouter du bouillon selon la consistance souhaitée.

10. Dresser une louche de crozotto dans une assiette légèrement creuse, parsemer de quelques noix, râper (ou en lamelles) un peu de Tome des bauges Aop sur le dessus. Vous pouvez ajouter quelques herbes fraîches comme du cerfeuil ou de la ciboulette.

C'est prêt, bonne dégustation !

Cyril

Cyril Daviez