

Crozets

façon risotto,
diots grillés



Ingrédients pour 4

250 g de Crozet (60 g par personnes)
1 Oignon
1 verre de Vin blanc
60 cl de Bouillon de volaille
ciboulette
80 g de Beaufort

beurre doux
4 Diots
Sel fin
Moulin à poivre
Huile d'olive
1 gousse d'ail

Épluche et cisèle l'oignon. Râpe le beaufort. Cisèle finement la ciboulette. Dans un wok, fais suer l'oignon à l'huile d'olive avec une pincée de sel, puis ajoute les Crozet. Lorsque les pâtes sont nacrées (c'est-à-dire enrobées d'huile d'olive), déglace avec le vin blanc. Ajoute la gousse d'ail entière juste écrasée, puis laisse réduire. Mouille ensuite à hauteur avec le bouillon de volaille chaud et laisse cuire à feu doux en remuant régulièrement. Ajoute du bouillon autant de fois que nécessaire jusqu'à cuisson complète des pâtes (comme pour un risotto). Hors du feu, ajoute enfin le beaufort, le beurre et la ciboulette, puis rectifie l'assaisonnement. Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, griller les diots.

Cuisson des diots à l'eau : Dans une casserole, verse un grand volume d'eau. Faites-y infuser des herbes aromatiques comme du thym, du laurier, du romarin, du persil. Faire chauffer à 90°. Plonge les diots de Savoie dans l'eau. Compte alors 30/40 minutes de temps de cuisson. Après les avoir égouttés, les faire dorer quelques minutes à la poêle dans de l'huile.

Dresse les crozets en mini cocottes, puis dispose les diots. Servir aussitôt.