

Crozitto aux asperges et champignons

Ingrédients 2 à 3 personnes :

- 100 g de crozets au sarrasin
- 400 g de champignons
- 300 g d'asperges
- 2 échalotes
- 1 CS d'huile d'olive
- 10 cl de vin
- 20 cl de bouillon de légumes
- 30 g de parmesan
- sel, poivre



Préparation :

1. Coupez l'extrémité des asperges , épluchez-les. Faites-les cuire dans l'eau ou à la vapeur pendant 15 minutes.
2. Émincez les échalotes, nettoyez les champignons et coupez les en lamelles. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et versez-y les échalotes puis les champignons pour une cuisson pendant 5 à 10 minutes.
3. Ajoutez le vin blanc et poursuivez la cuisson. Versez les crozets, mélangez et ajoutez le bouillon par petites louches sans cesser de mélanger pendant 10 à 15 minutes. Assaisonnez à votre goût et vérifiez que les crozets sont cuits avant d'ajouter les asperges.
4. Coupez les asperges et déposez-les sur le mélange crozets/champignons.
5. Terminez par le parmesan pour l'onctuosité et ... Régalez-vous !

