



Risotto de crozets classique aux diots

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 saucisses diots nature
- 400 gr de crozets au sarrasin
- 2 oignons doux ou 2 échalottes
- 20 cl de vin blanc sec
- $\frac{3}{4}$ de litre de bouillon de légumes
- $\frac{1}{4}$ de litre de fond de volaille
- 50 gr de mascarpone
- 100 gr de sbrinz ou de parmesan
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 25 gr beurre
- 5 brins de ciboulette ciselée
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faites suer sans les colorer les oignons émincés et l'ail éclaté dans de l'huile. Ajoutez-y les crozets en mélangeant bien. Versez ensuite le fond blanc et faites cuire à découvert ;
2. Coupez les diots en deux dans le sens de la longueur et faites-les cuire dans une poêle avec du beurre. Une fois qu'ils sont cuits, coupez-les en deux dans le sens de la largeur ;

3. Après 20 à 25 minutes de cuisson, ajoutez le vin blanc aux crozets. Incorporez-y ensuite le mascarpone et le sbrinz râpé ou le parmesan. Mélangez et assaisonnez de sel et poivre ;
4. Pour la sauce, faites chauffer le fond de volaille et montez au beurre bien froid ;
5. A l'aide d'un emporte-pièce rond, tassez les crozets au milieu de l'assiette et dressez les diots par-dessus. Après avoir ajouté la crème dans la sauce et l'avoir émulsionnée au mixer, versez-la autour des crozets.

Bon appétit