

**Petit Épeautre en « Risotto » (Saveurs des Truques)
Aux Tomates Confites et Olives Noires
Cèpe Bouchons Grillé, Roquette et Parmesan**

Pour 5 Personnes

Epeautre 350g

Échalote 70g

Vin Blanc 25 cl

Fond blanc de Volaille 1l

Crème 0.250l

Parmesan 100g

Tomate Confite 100g

Olives Noires 100g

Cèpes 150g

Roquette 1 Sachet

Huile d'Olive 0.030l

Sel, Poivre

Faire tremper l'épeautre dans l'eau 24h

Faire suer les échalotes ciselées à l'huile d'olive, ajouter l'épeautre (égoutté).

Déglacer au vin blanc et réduire à sec.

Mouiller avec le fond de volaille et cuire 30 à 35min, garder l'épeautre légèrement croquant.

Au moment, mélanger les tomates séchées, les olives, la crème à l'épeautre puis le parmesan râpé pour le lier.

Couper en deux les cèpes bouchons puis les griller.

Dressez l'épeautre au centre de l'assiette, poser les cèpes dessus puis les feuilles de roquette et quelques copeaux de parmesan.

Bon appétit