

Cromesquis de risotto de petit épeautre de Haute Provence aux girolles

Ingrédients 4 personnes :

- 150 gr de Petit épeautre Haute Provence,
- 80 gr de crème épaisse,
- 80 gr de parmesan râpé,
- 100 gr de girolles,
- 50 gr de farine,
- 2 Œufs,
- Chapelure,
- Huile d'olive, sel poivre
- Mesclun,
- Vinaigrette,
- Huile pour friture.



1. Cuire l'épeautre départ eau froide 1 h
2. Cuire les girolles et les émincer. Egoutter, ajouter la crème, laisser épaissir, ajouter le parmesan et les girolles, assaisonner, laisser refroidir une nuit, former des petites boules 4 par personnes.
3. Les rouler dans la farine puis les œufs et enfin dans la chapelure.
4. Frire à 180 °, débarrasser sur un papier absorbant.
5. Dresser sur assiette accompagné de mesclun roulé avec la vinaigrette.

*Recette proposée par le Chef NOWAK Sylvain du restaurant
Le Vieux Colombier 04190 Dabisse*