


# Le crozitto de chanterelles

 Temps de préparation : 30 min

 Temps de cuisson : 20 min



## Ingrédients

*Pour 4 personnes*

- 300 g de crozets aux chanterelles (ou nature si vous n'en avez pas)
- 75 cl de bouillon de volaille
- 100 g de chanterelles
- 1 gros oignon
- 100 g de parmesan
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

## Préparation

1. Nettoyez les chanterelles. Dans une sauteuse, faites fondre 20 g de beurre et y faites revenir les chanterelles jusqu'à évaporation de leur eau de cuisson. Réservez.
2. Epluchez, lavez et ciselez finement l'oignon. Dans une sauteuse faire chauffer le beurre restant et faites suer l'oignon (sans le colorer). Ajoutez les crozets aux chanterelles. Laissez cuire quelques minutes à feu doux sans cesser de remuer.
3. Mouillez les crozets avec le bouillon de volaille et laissez cuire environ 15 minutes en remuant très régulièrement et jusqu'à l'absorption complète de votre bouillon de volaille.
4. En fin de cuisson, ajoutez le parmesan, et les chanterelles. Mélangez et vérifiez l'assaisonnement.
5. Servez le plat de préférence dans des assiettes creuses.

**Partagez vos photos**  
**DE RECETTE**



@montagnevacances



@MontagneVacances