



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



RISOTTO DE CROZETS À L'ABONDANCE



15 min de préparation
20 à 25 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

500 g de crozets
100 g de jambon fumé
300 g de fromage Abondance
2 échalotes
10 cl de vin blanc de Savoie
75 cl de bouillon de poule ou de légumes
1 noix de beurre

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Emincer les échalotes et couper les tranches de jambon fumé en petits dés.

1



Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les échalotes puis le jambon.

Laisser dorer tout en remuant de temps en temps.

2



Ajouter les crozets, baisser le feu et verser le vin blanc et le bouillon.

**RISOTTO DE CROZETS
À L'ABONDANCE**



ABONDANCE
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



3



Faire mijoter 10-12 min.

4



Ajouter l'Abondance rapée et laisser fondre.

5



Servir avec des copeaux de fromage Abondance et de jambon.

RISOTTO DE CROZETS
À L'ABONDANCE