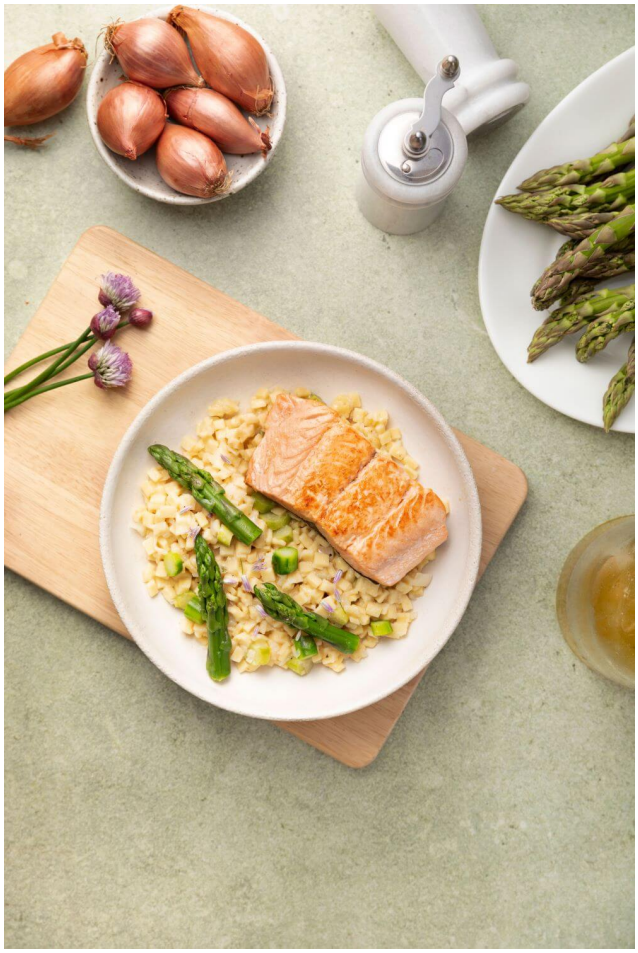
CROZETTO *aux asperges, dos de saumon et lait de coco*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15	30 MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets nature Saint Jean**
- Une dizaine d'asperges vertes
- 4 dos de saumon
- 10cl de lait de coco
- 10cl de vin blanc
- 2 échalotes
- Huile d'olive

RECETTE

PRÉPARATION

Cuisson des asperges

- Couper les tiges d'asperges en morceaux et garder les pointes
- Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les tiges 10 minutes, puis les pointes 3 minutes
- Réserver les asperges cuites et garder l'eau de cuisson des asperges

Réalisation du crozetto

- Dans une grande poêle faire suer les échalotes ciselées avec un filet d'huile d'olive
- Ajouter ensuite les crozets et poursuivre la cuisson à feu vif pendant 2 minutes
- Ajouter ensuite le vin blanc et cuire jusqu'à évaporation complète du liquide
- Ajouter ensuite quelques louches d'eau de cuisson des asperges et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide, puis répéter l'opération jusqu'à cuisson complète des crozets (environ 5 minutes)
- Pour finir, ajouter les morceaux d'asperges et le lait de coco
- Réserver au chaud

Cuisson des dos de saumon

- Dans une poêle et avec un filet d'huile d'olive, cuire les dos de saumon côté peau à feu moyen pendant 7 à 8 minutes jusqu'à obtenir une peau croustillante
- Retourner les poissons et poursuivre la cuisson 2 minutes à feu moyen

ASTUCE

Dressage

- Disposer le crozetto dans le fond de l’assiette
- Ajouter le saumon sur le dessus ainsi que les pointes d’asperges
- Terminer avec un tour de moulin à poivre
- Déguster sans attendre !