



# Blésotto courgettes & emmental

Recette réalisée avec



Un fromage fabriqué selon un affinage de tradition, riche en saveurs.



10 personnes

1,00€ HT / portion



## Blésotto courgettes & emmental



- 125 g d'huile d'olive
- 230 g d'échalotes
- 80 g d'ail
- 310 ml de bouillon de légumes
- 1 Kg de blé
- 140 g de râpé biologique **Entremont Professionnel**
- 385 ml de vin blanc
- 50 g de beurre Candia Professionnel
- 230 g de crème bio 30% Candia Professionnel

Emincer les courgettes. Faire rissoler les courgettes et 40g de gousses d'ail écrasées, pendant 15 à 20 minutes dans une poêle avec 50g de beurre Candia Professionnel.

Éplucher et ciseler les échalotes. Hacher les gousses d'ail restantes. Faire suer dans le beurre. Ajouter le blé, le nacrer. Mouiller au vin blanc, assaisonner et cuire doucement jusqu'à absorption totale du liquide.

Mouiller de nouveau avec du bouillon chaud et cuire jusqu'à absorption du liquide. Renouveler l'opération.

Couper le feu, ajouter la crème Candia Professionnel en fin de cuisson ainsi que le râpé biologique Entremont Professionnel. Ajouter les courgettes. Mélanger.

*Astuce du chef*

Remplacer le blé par du sarrasin, ou des fregola sarda pour une touche d'originalité