

# SAVOIE MONT BLANC

## Spécialité de Savoie à l'accent du midi par Hellyane

Pour 2 personnes



### Ingrédients

- 4 Diots de Savoie
- 400 gr de crozets nature
- 1/2 verre de vin de Savoie Blanc
- 2 échalotes émincées
- 3 càs d'huile d'olive ail thym
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de persil haché
- 1 càc de fond de veau
- 1/2 verre d'eau
- 1 càc d'herbes de Provence
- 1 branche de thym, de romarin et de persil
- Un peu de Moutarde douce au Raifort
- Un peu de Sel au massala
- Un peu de Poivre noir

### Préparation

Faites revenir dans l'huile d'olive les diots de Savoie (légèrement piquées), avec les échalotes émincées, l'ail et le persil environ 8 à 10 minutes.

Rajoutez le fond de veau, l'eau, le vin blanc, les branches de thym, romarin et persil, un peu d'herbes de Provence et laissez réduire encore 15 minutes.

Poivrez. Goûtez et assaisonnez selon vos goûts (attention au sel le fond de veau est

très salé).

Pendant ce temps, portez à ébullition 2 litres d'eau salée et cuire les crozets nature pendant 15 minutes.

Egouttez et servez avec un filet d'huile d'olive sur le dessus.

Dégustez les saucisses de diot avec une moutarde douce d'alsace.

Savourez aussi avec un Vin blanc «Roussette de Savoie» aux arômes de miel et d'amande, et à la robe jaune clair.

Découvrez le blog "Passiflore , Passion d'Héllyane"

**Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :**  
**<http://www.marque-savoie.com>**