

RISOTTO DE CHOU-FLEUR AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- Semoule de chou-fleur  - code PPF 173982
- Champignons de Paris
- Crème fraîche
- Parmesan
- Sel
- Poivre

DÉROULÉ

1. Poêler les champignons de Paris en quartier,
2. Ajouter ensuite la semoule de chou-fleur Paysan Breton
3. Ajouter la crème puis le parmesan.
4. Assaisonner et servir