

## Verrines de Crozets au Chèvre et Morilles en Persillade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| - CROZETS (PÂTES CARRÉES) | Reste de PL-1908 |
| - CRÈME FRAÎCHE           | 2 c à soupe      |
| - MORILLES (CHAMPIGNONS)  | 4-5              |
| - AIL EN POWDRE           |                  |
| - PERSIL                  |                  |
| - SEL                     |                  |
| - POIVRE                  |                  |

### Recette:

- Réchauffez un peu les Crozets aux Courgettes et au Chèvre au micro-onde si nécessaire.
- Répartissez-les dans vos verrines.
- Taillez les morilles décongelées en petits dés. Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Déglacez avec la crème fraîche et ajoutez le persil. Laissez réduire.
- Déposez quelques éclats de morilles sur les crozets dans chacune des verrines.
- Au moment de servir, réchauffez doucement au micro-onde et servez sans attendre.



### Remarque:

A partir de PL-1908