



Puits d'amour forestier à la cancoillotte



Plat



15 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 250 g de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 150 g de riz à risotto
- 25 g de cèpes séchés
- 50 cl de bouillon de veau
- 6 œufs



La préparation

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire tremper les cèpes séchés dans de l'eau chaude.
- Faire nacrer le riz à risotto dans 2 cuillères d'huile. Mouiller de bouillon de veau au fur et à mesure sans cesser de remuer.
- Incorporer la cancoillotte et poivrer.
- Verser le risotto dans des ramequins et faire un puit. Casser un œuf et enfourner 10 min à 210°C.
- Servir chaud avec des mouillettes