

# CROZETS THAÏ AU SÉRAC DU BEAUFORT

INVITEZ L'ASIE À LA MONTAGNE !



Les recettes d'été du Sérac du Beaufort

**Le Sérac**  
DU BEAUFORT

# CROZETS THAÏ AU SÉRAC DU BEAUFORT

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes



250g de crozets au sarrasin  
(secs)



¼ de concombre

Coriandre fraîche  
*Un peu ou beaucoup,  
selon les goûts*

1 tige de cébette

½ carotte

3 champignons

½ Sérac du Beaufort



Pour la sauce froide :

- 4 cuillères à soupe de :
  - Jus de citron jaune
  - Sauce soja
  - Crème liquide
- 1 à 2 cuillère à café de gingembre frais râpé

## PRÉPARATION

25 minutes

1

Faire cuire les crozets puis les refroidir à l'eau froide

2

Trancher finement champignons, concombre et la carotte en lamelles fines à l'aide d'un économe Émietter le Sérac du Beaufort

3

Préparer la sauce : éplucher et râper le gingembre puis mélanger les 4 ingrédients

4

Mélanger le tout

## LE MOT DU CHEF

Prendre du citron vert (jus et zeste) pour plus de peps  
Remplacer le concombre par de l'edamame

