



Badigeonnez le rôti de moutarde (j'ai mis une moutarde au pastis), enveloppez de 2 épaisseurs de film alimentaire et mettre au four vapeur 50 mn

Dans une poêle faites sauter les girolles avec moitié huile et beurre, une échalote et du persil.

Comme j'avais les 3 couleurs de choux fleurs, j'ai fait des flans en accompagnement



Flan de choux fleurs:

Fleurettes cuit vapeur, puis écrasez grossièrement à la fourchette, ajoutez la ricotta, un peu de crème fraîche, les oeufs, sel et poivre et cuire au four à 200° pendant 20 mn



[Imprimer la recette](#)