

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LE DIOT SAVOYARD



Pour 4 personnes :

4 à 8 diots, 2 échalotes, 2 tomates, 2 gousses d'ail, thym et laurier, 1/2 verre de vin blanc sec par personne.

Piquez les diots avec une fourchette et plongez-les dans l'eau bouillante environ 10 mn. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et réservez. Faites revenir dans une poêle les échalotes finement hachées, les tomates coupées en dés, l'ail, le thym et le laurier. Rajoutez les diots et versez 1/2 verre de vin blanc de Savoie par personne (Apremont ou Chignin). Laissez mijoter pendant 15 mn environ en remuant de temps à autre.

Servez chaud avec un gratin de crozets au sarrasin ou encore avec de la polenta.

**Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savoyard.com**