

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
«Les Bons Petits Plats de Francette»
GRATIN DE CROZETS AUX POIREAUX

Préparation : 20min, Cuisson : 45min, Pour : 4 personnes

Ingrédients : 300g de crozets au sarrasin, 160g de tomme de brebis, 4 poireaux, 1 oignon, 20cl de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de miel liquide, 4 pincées de muscade moulue, 30g de beurre + 1 noix pour le plat, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Réalisation :

Retirez la partie verte des poireaux et gardez-la pour parfumer un bouillon. Fendez les blancs en deux, nettoyez-les soigneusement, égouttez-les et coupez-les en rondelles. Épluchez et ciselez l'oignon.

Faites cuire les crozets 10min, dans une casserole d'eau bouillante salée.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile et le beurre, ajoutez les rondelles de poireau, l'oignon ciselé, $\frac{1}{2}$ verre d'eau et de miel. Couvrez et laissez fondre 15 à 20min, à feu moyen en remuant de temps en temps. Ajoutez la muscade, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C. Râpez le fromage et égouttez les crozets.

Mélangez la préparation aux poireaux avec les crozets, la moitié du fromage râpé et la crème. Salez, poivrez et versez dans un plat à gratin beurré. Parsemez le reste de fromage râpé et enfournez pour 20min.

Passez sous le gril pour faire gratiner un peu plus au besoin et servez bien chaud.

Les CROZETS sont une variété de féculents spécifiques à la Savoie. Ce sont de petits morceaux de pâte alimentaire, aplatie au rouleau et coupée en carrés.