

Gratin de crozets aux Diots et aux poireaux



Pour 4 personnes :

250 g de crozets

6 Diots de Savoie

4 poireaux

100 g de Beaufort râpé

Sel et poivre

- Couper la base et le haut des poireaux (*on peut garder un peu du vert foncé pour faire une soupe, plus tard...*) et les émincer finement. Les laver et les égoutter soigneusement.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée, faire cuire les Diots et les crozets, pendant 15 minutes environ (*j'ai cuit les 2 en même temps, pour gagner du temps et du gaz... Mais on peut le faire séparément, bien sûr !*). Égoutter soigneusement.
- Faire revenir les Diots, coupés en tronçons, dans une poêle anti adhésive chaude. Quand ça commence à colorer, ajouter les poireaux, saler un peu et laisser réduire à feu doux.
- Quand les poireaux ont rendu leur eau, ajouter les crozets égouttés au mélange et remuer le tout. Verser dans un plat à gratin beurré et parsemer de Beaufort râpé.
- Enfourner pour 15 minutes, à 180°C (*four préchauffé*).

CDBZH
SANDS