

Gratin de crozets au beaufort

Accompagnement pour 6 personnes

- 400g de crozets
- 200g de beaufort
- 20cl de crème fraîche
- 50g de chapelure
- 10g de beurre
- une demie gousse d'ail, 1 cube de bouillon de poule, sel, poivre et noix de muscade râpée.



■ *La Savoie est aussi le pays des pâtes, la preuve avec ces crozets, et cette recette traditionnelle.*

Servir : Bien chaud, avec des diots ou un rôti de veau. Si vous le dégustez en plat unique, mariez le avec un verre de beaujolais ou de roussette de Savoie.

Variation

Ajoutez quelques champignons, et des lardons. Echangez le beaufort avec du reblochon.

■ Faites cuire dans de l'eau salée les crozets selon les instructions du fabricant, avec le cube de bouillon. Ils doivent être al dente. Egouttez une fois la cuisson terminée et réservez au chaud.

■ Coupez le beaufort en fines lamelles

■ Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche à feu doux et ajoutez les lamelles de beaufort. Laissez fondre, poivrez, muscadez et rectifiez en sel.

■ Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail, et beurrez le.

■ Mélangez les crozets avec la crème de beaufort, et disposez les dans le plat à gratin. Parsemez de chapelure, et enfournez pour 2 minutes sous le grill, le temps que le gratin soit bien doré.

Conseils

Aucune difficulté, pour plus de typicité, utilisez des crozets au sarrasin.