GRATIN DE CROZETS
AU REBLOCHON AOP

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
5 MINUTES

Cuisson
30 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **375g de Crozets frais Comptoir du Pastier**
- 1 Reblochon AOP
- 150g de poitrine de porc en lardons
- 25cl de crème liquide
- 25cl de lait
- 2 oignons
- 10cl de vin blanc
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation de la garniture

- Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon ciselé avec un peu de matière grasse jusqu'à coloration
- Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète du vin, réserver
- Faire dorer les lardons dans une poêle chaude sans matière grasse et réserver

Réalisation du gratin

- Dans un plat à gratin individuel, mélanger les crozets, la crème et le lait préalablement pesés
- Ajouter ensuite la fondue d'oignons au vin blanc et les lardons dorés, ainsi que la moitié du Reblochon coupé en dés, mélanger
- Poivrer et saler légèrement (car la poitrine de porc et le Reblochon sont salés)
- Ajouter l'autre moitié du Reblochon coupé en lamelles par-dessus et enfourner 30 minutes dans un four préalablement chauffé à 210°C
- Déguster à la sortie du four !