


Gratin de crozets

 Temps de préparation : 35 min

 Temps de cuisson : 20 min



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 paquet de crozets, nature ou au sarrasin
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche
- 300 g de Beaufort (ou plus pour les vrais gourmands)
- Sel, poivre
- Une noisette de beurre

Préparation

1. Dans une casserole, faites bouillir une grande quantité d'eau salée.
2. Ajoutez-y les crozets et faites-les cuire pendant environ 20 minutes.
3. Pendant ce temps préchauffez votre four à 200°C et râpez le beaufort.
4. Sortez les crozets et égouttez-les. Afin d'éviter que l'ensemble ne s'agglomère, ajoutez la noisette de beurre et remuez doucement pendant 30 secondes.
5. Une fois les crozets bien délayés avec le beurre, ajoutez la crème fraîche et le poivre.
6. Ajoutez ensuite la moitié de la préparation dans votre plat à gratin puis recouvrez sa surface avec la moitié de beaufort.
7. Recouvrez avec le reste de crozets et de beaufort.
8. Enfourez jusqu'à ce que le beaufort soit fondu.

Partagez vos photos
DE RECETTE



@montagnevacances



@MontagneVacances



Location de vacances et séjour à la montagne.