GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON AOP

Plat

Crozets et Tagliatelles

Nb. portions
4

Préparation
5 MIN

Cuisson
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 375g de Crozets frais Saint Jean
- 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 !