GRATIN DE CROZETS, *Champignons et Raclette de Savoie*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	10 MIN	20 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets au sarrasin Saint Jean**
- 500g d'un mélange de champignons (girolles, champignons de Paris, cèpes…)
- 25cl de crème liquide
- 25cl de lait
- 2 échalotes
- Persil
- 1 gousse d'ail
- 8 tranches de raclette de Savoie IGP
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation des champignons

- Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire suer les échalotes ciselées et l'ail haché
- Ajouter ensuite le mélange de champignons et poursuivre la cuisson à feu vif en remuant régulièrement
- Une fois les champignons cuits, ajouter le persil haché, poivrer et saler
- Verser ensuite la crème et le lait dans la poêle et laisser infuser quelques minutes à feu doux

Réalisation du gratin

- Dans un plat à gratin, mélanger le contenu de la poêle avec les crozets crus
- Disposer les tranches de raclette sur le dessus du gratin
- Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C
- Déguster à la sortie du four avec un mesclun de salade !

ASTUCE

Pour encore plus de gourmandise, ajouter quelques morceaux de raclette coupés en dés au mélange lors de la préparation du gratin