



Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

Gratin de Crozets aux Poireaux et à la Saucisse de Morteau

Ingrédients pour 6 personnes

*300g de Crozets
1 Saucisse de Morteau
3 Poireaux
2 Echalotes
1 Noix de beurre
40cl de Crème fraîche
60g de comté
1 pincée de Noix de muscade
Sel, Poivre*



Préparation

*Préchauffer le four à 200°C (th6-7).
Faire cuire la saucisse de Morteau 25 mn dans l'eau bouillante. Égoutter et réserver.*

*Faire cuire les Crozets pendant 20min dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
Rincer et émincer les poireaux, peler et hacher les échalotes.*

*Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et déposer les poireaux et les échalotes. Quand ils sont cuits, saler et poivrer. Verser la crème et laisser-la réduire.
Ajouter la noix de muscade, assaisonner si besoin.*

Couper la saucisse de Morteau en tranches fines.

Beurrer le fond d'un plat à gratin, verser les Crozets, puis les poireaux à la crème et les rondelles de saucisse.

Râper le comté et le parsemer sur le dessus du gratin, enfourner une vingtaine de minutes pour que le fromage soit doré et fondant

Bon appétit !...

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : saveurslyonnaises@free.fr