

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE CROZETS AUX POIREAUX ET AU BEAUFORT

Pour 6 personnes :

6 grands blancs de poireaux - 200g crozets nature - 100g crozets au sarrasin - 300g beaufort - 25cl crème fraîche épaisse - 10cl vin blanc sec - sel - poivre - muscade -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Couper la base des poireaux, ôter la 1ère feuille. Couper dans le sens de la longueur en 2. Les laver sous l'eau froide. Les émincer. Les verser dans une poêle avec le vin blanc, saler. Couvrir et laisser cuire à feu moyen 10 minutes.

Cuire les crozets dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 7 minutes. Les égoutter. Les verser dans un saladier avec les poireaux étuvés, la crème fraîche ainsi que 3/4 du beaufort râpé. Poivrer, saler, muscader. Bien mélanger. Répartir dans le plat à gratin. Parsemer du reste de beaufort râpé. Enfourner et cuire 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr