

# Crozets gratinés, façon carbonara

Pour 4 personnes :

400 g de crozets

200 g de lardons

20 cl de crème liquide

200 g de fromage à raclette

Poivre et très peu de sel

3 oignons émincés et précuits



\*\*\*\*\*

- Faire cuire les crozets, selon les indications du paquet (15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante, à peine salée). Les égoutter très soigneusement et les mettre aussitôt dans un plat à gratin.
- Ajouter les lardons crus, la crème et le poivre. Bien mélanger le tout.
- Répartir le fromage, coupé en lamelles, sur le mélange.
- Faire cuire au four, à 175°C (th 5-6), pendant 30 minutes, le temps que le fromage gratine.
- Servir aussitôt, accompagné d'un peu de verdure.

