



Gratin de crozets au bacon et aux poireaux

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 11 spl par pers

- 160 gr de crozets crus
- 4 blancs de poireaux
- 1 cc d'huile
- 1/2 oignon
- 150 gr bacon (allumettes)
- 100 ml vin blanc
- 8 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Faire cuire les crozets dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egoutter, rincer à l'eau froide et réserver.

Laver et émincer les blancs de poireaux et les faire blanchir 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante saler. Les égoutter, les rincer à l'eau froide, réserver.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'oignon émincé. Ajouter ensuite les poireaux et faire cuire le tout 10 minutes sur feu doux en remuant régulièrement.

Verser alors le vin blanc et laisser cuire 2 minutes. Ajouter la crème et le bacon, saler, poivrer poursuivre la cuisson pendant 4 minutes. Pour finir rajouter les crozets hors du feu et mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 210°.

Verser le tout dans un plat allant au four et parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 8 minutes puis passer votre four à 250° afin de faire gratiner le fromage pendant 2 minutes.