



### **Gratin de crozets et diots aux poireaux et Beaufort**

Niveau de difficulté

Temps de cuisson : 35 min

Temps de préparation : 30 min

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 1 bouillon cube bœuf
- 375 g de crozets Alpina Savoie
- 250 g Beaufort
- 1 petits pots de crème de 20 cl
- 3 poireaux
- 4 diots fumés
- sel et poivre

1. Faire bouillir de l'eau avec le bouillon cube. Verser les crozets, les faire cuire 15 mn. Egoutter.
2. Pendant la cuisson des crozets : râper le beaufort, émincer les poireaux et les faire revenir dans une poêle.
3. Préchauffer le four à 200° (th.7).
4. Verser les crozets dans un plat allant au four. Ajouter le beaufort râpé, et réserver une petite poignée pour faire gratiner.
5. Ensuite, incorporer la crème fraîche, les poireaux et les diots coupés en rondelles.
6. Saler et poivrer puis mélanger.
7. Parsemer le beaufort restant sur le dessus du gratin.
8. Enfourner pendant 20 mn.
9. Servir chaud.