

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

## Gratin de Crozets sarrasin

*Crème au bleu Vercors-Sassenage & noix*



# Gratin de Crozets sarrasin

## Crème au bleu Vercors-Sassenage & noix

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé \*\* à Maison Aribert

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** 25 min

**Temps de cuisson :** 20 min

### INGREDIENTS

- 400g de Crozets frais au sarrasin Royans
- 200g de poitrine fumée
- 500g de pommes de terre
- 150g de Bleu Vercors-Sassenage
- 4 oignons jaunes
- 175g de lait
- 175g de crème
- 50g de sel de Guérande
- 100g de cerneaux de noix

## 1. Crème au bleu Sassenage-Vercors

- ▶ Laver, éplucher les pommes de terre. Les tailler en dés réguliers.
- ▶ Cuire dans un mélange de lait, crème, sel, poivre, les pommes de terre pendant 20 min à court bouillon.
- ▶ Ajouter 100 g de bleu du Vercors-Sassenage taillé en dés et recuire 5 min.
- ▶ Mixer le tout au Thermomix et réserver au chaud dans une casserole.

## 3. Cuisson des crozets

- ▶ Ajouter les crozets frais au sarrasin Royans à la garniture.
- ▶ Incorporer la crème au bleu pour un mélange homogène.
- ▶ Disposer le tout dans des plats à gratin individuels, ajouter sur le dessus le reste du bleu en petits dés.
- ▶ Cuire au four à 210°C pendant 20 min.

## 2. Garniture

- ▶ Tailler la poitrine en petits lardons.
- ▶ Éplucher et ciseler les oignons jaunes.
- ▶ Dans un rondau, suer les lardons sans coloration et ajouter les oignons taillés.

## MONTAGE & FINITION

- ▶ Sortir du four, ajouter des cerneaux de noix torréfiés taillés en 4, et servir !