

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## Gratin de crozets

*Poitrine de porc & reblochon AOP*



# Gratin de crozets

## *Poitrine de porc & reblochon AOP*

**CALCULÉE POUR 6 PORTIONS**

**INGREDIENTS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *10 min*

**Temps de cuisson :** *25 min*

- **500g de Crozets Royans**

- 1 reblochon AOP

- 35cl de crème liquide

- 25cl de lait

- 225g de poitrine de porc en lardons

- 2.5 oignons

- 15cl de vin blanc

- Sel

- Poivre

### 1. Préparation de la garniture

- ▶ Dans une poêle bien chaude, faire revenir les oignons ciselés avec un peu de matière grasse jusqu'à coloration.
- ▶ Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson jusqu'à l'évaporation complète du vin, puis réserver.
- ▶ Faire dorer les lardons dans une poêle chaude sans matière grasse et réserver.

### 2. Réalisation du gratin

- ▶ Dans un plat à gratin, mélanger les crozets crus, la crème et le lait préalablement pesés.
- ▶ Ajouter ensuite la fondue d'oignons au vin blanc et les lardons dorés, puis mélanger.
- ▶ Poivrer et saler légèrement.
- ▶ Ajouter le reblochon AOP par-dessus et enfourner 20 minutes (30 minutes pour la version surgelée) dans un four préalablement chauffé à 210°C.

Servir à la sortie du four !