

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 !