

Gratin de crozets au beaufort



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de crozets au sarrasin
- 1 oignon jaune
- 10 champignons de Paris
- 1 noix de beurre
- 100g de beaufort
- du sel et du poivre



Faire cuire les crozets dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, émincez l'oignon et coupez-les champignons en lamelles.

Faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre 2 minutes à feu vif puis 8/10 minutes à feu moyen.

Râpez le beaufort. Lorsque les crozets sont cuits, égouttez-les.

Préchauffez votre four à 220°C.

Ajoutez aux crozets la poêlée de champignons ainsi que $\frac{3}{4}$ du beaufort râpé. Mélangez bien.

Versez dans un plat à gratin.

Ajoutez par-dessus le reste de beaufort râpé.

Faites cuire pendant 5 minutes à 220°C, de façon avec ce que le fromage soit doré.