

Gratin de crozets au bleu & champignons



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

35 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 300g de crozets aux noix
- une quinzaine de champignons de Paris
- 150g de bleu de Sassenage
- 100ml de crème (de vache ou végétale, au choix)
- une poignée de noix concassées
- du sel et du poivre



Préchauffez le four à 220°C.

Faites cuire les crozets dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications sur l'emballage (habituellement, 15 minutes).

Pendant ce temps, coupez les champignons en lamelles et le bleu en petits cubes.

Dans une poêle, faites cuire les champignons avec la crème, la moitié des cubes de bleu, du sel et du poivre à feu moyen pendant une dizaine de minutes.

Lorsque les crozets sont cuits, égouttez-les et versez-les dans un plat à gratin.

Ajoutez dans le plat le mélange champignons-bleu-crème et mélangez bien.

Ajoutez par-dessus les noix concassées et les cubes de bleu restants.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes à 220°C, de façon à ce que le dessus du gratin soit bien doré.