

RECETTE CUISINE des GONES

CROZETS AU GRATIN

Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de crozets
- 250 g de crème fraîche
- 200 g de fromage beaufort en lamelles
- Sel poivre beurre

Recette:

- Pour la cuisson des crozets il faut 1 litre d'eau pour 100 g de crozets. Faites cuire les crozets 30 minutes environ dans l'eau bouillante salée.
- Dressez les crozets cuits et égouttés dans un plat à gratin beurré.
- Nappez de crème, saupoudrez de fromage, salez poivrez.
- Parsemez quelques noisettes de beurre.
- Laissez gratiner 10 minutes à four chaud

Bon Appétit

