



**Fiche gastronomie :**      **Gratin de crozets**

**Pour 5 personnes :**

■ **Ingrédients :**

- 350 g de crozets aux œufs (petits carrés de Sarazin).
- 100 g de Beaufort râpé
- Crème fraîche.

■ porter à ébullition 3,5 litres de bouillon de poule ou de pot-au-feu (on peut utiliser des bouillons-cubes). Versez 350 g de crozets, laissez cuire à feu doux durant 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère de bois.

■ Egouttez, puis disposez le tout dans un plat à gratin accompagné d'un peu de crème fraîche.

■ Assaisonnez de poivre, sel, muscade et recouvrir de Beaufort râpé.

■ Laissez cuire 15 à 20 minutes à four chaud.

■ A déguster avec une Mondeuse.