

Gratin de Crozets Beaufort - Poireaux - Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	250g
- POIREAUX ENTIERS	2-3
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 50 ml
- BEAUFORT (FROMAGE)	150g
- PANCETTA (JAMBON)	12-16 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les crozets dans une grande quantité d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Râpez le beaufort.
- Entre temps, grillez les tranches de pancetta. Coupez-les en dés. Réservez.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux. Faites-les étuver doucement dans une poêle avec du beurre de cuisson. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont bien tendres, arrosez de crème fraîche puis intégrez les pâtes et la pancetta grillée. Homogénéisez puis ajoutez encore un peu de beaufort râpé.
- Versez le tout dans un grand plat à gratin et répartissez le reste de beaufort râpé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez encore 50 ml de crème sur le tout puis enfournez pour 20 minutes.
- Servez bien chaud dès la sortie du four.

