

PLAT

NB DE COUVERTS : 10

 10 MIN  30 MIN

CROZETS NATURE

ALPINA SAVOIE : 600 g

CRÈME FLEURETTE : 1 L

EMMENTAL RÂPÉ : 300 g

LÉGUMES DE SAISON : 2 kg

OIGNON : 02,5

HUILE

SEL, POIVRE

Gratin de Crozets aux légumes de saison

Tailler les légumes en julienne. Les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile, avec l'oignon taillé. Cuire les Crozets 12 min à l'eau bouillante salée.

Mélanger les légumes et les Crozets à la crème dans un plat à gratin. Assaisonner.

Recouvrir d'emmental râpé et enfourner 15 à 20 min sous le grill pour gratiner.

