

Gratin de Crozets, au Chorizo et Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	320-350g
- CHORIZO	100g
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- CRÈME FRAÎCHE	200-250 ml
- PIMENT DOUX MOULU	2 pincées
- COMTÉ	150g
- OEUF(S)	4
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Coupez le chorizo en dés et émincez finement l'oignon.
- Faites-les revenir dans un faitout jusqu'à ce l'oignon soit tendre. Ajoutez alors les carottes. Assaisonnez avec le piment, sel et poivre.
- Arrosez le tout de crème fraîche puis intégrez-y le concentré de tomates.
- Mélangez alors les crozets dans cette sauce au chorizo.
- Répartissez les pâtes dans des ramequins individuels.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Râpez le comté et déposez-le sur les pâtes.
- Enfourez pendant 15-18 minutes.
- Entre temps, faites cuire les œufs sur le plat dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, déposez un œuf sur chaque gratin.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.