

Gratin de Crozets aux Rondelles de Saucisse, Basilic et Beaufort

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	265g
- OIGNON(S)	1 petit
- CAROTTE(S)	4-5
- SAUCISSE(S)	500g
- BASILIC	
- CRÈME FRAÎCHE	8 c à soupe
- BEAUFORT (FROMAGE)	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les crozets dans une grande quantité d'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Entre temps, grillez les saucisses dans un peu de matière grasse. Salez et poivrez. Lorsqu'elles sont cuites, coupez-les en rondelles. Réservez.
- Pelez et coupez les carottes en fines rondelles. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 6-7 minutes.
- Emincez l'oignon puis faites-le griller doucement dans la poêle de cuisson des saucisses.
- Lorsqu'ils sont bien caramélisés, ajoutez les rondelles de saucisse, le basilic et les carottes précuites. Salez et poivrez.
- Versez le tout dans les pâtes et mélangez.
- Répartissez dans 4 ramequins individuels.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Râpez le beaufort (avec une grosse grille).
- Intégrez 2 c à soupe de crème dans chaque ramequin puis répartissez le fromage râpé.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Servez bien chaud dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

