

Gratin de Crozets aux Noix et au Bleu

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	200g
- BLEU (FROMAGE)	120g + 30g (d'Auvergne)
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- CERNEAU(X) DE NOIX	50g
- PARMESAN EN BLOC	70g fraîchement râpé
- POIRE(S) AU SIROP	2-3 demis + 3 c à soupe de sirop
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 15 minutes). Egoutte et réservez.
- Entre temps, concassez les noix.
- Faites chauffer la crème avec 120g de bleu. Salez et poivrez. Intégrez les 2/3 des noix concassées.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez les crozets égouttés avec la sauce au bleu et aux noix.
- Coupez les poires en petits dés et intégrez-les aux pâtes.
- Versez le tout dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de parmesan râpé puis répartissez le reste de bleu coupé en dés et les noix concassées restantes.
- Enfourniez 25 minutes.
- Après ce temps, terminez 4-5 minutes sous le grill.



Remarque:

Accompagnez d'un assortiment de salades (laitues, roquettes, carottes, maïs,...).