

Gratin de Crozets aux Asperges, Poireaux et Pancetta Grillées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	350g
- ASPERGE(S)	500g
- POIREAUX ENTIERS	2
- PANCETTA (JAMBON)	12 tranches
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAÎCHE	25-30 cl
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- BEAUFORT (FROMAGE)	125g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez les asperges et coupez les pieds durs. Plongez-les dans de l'eau froide.
- Faites-les ensuite cuire dans de l'eau bouillante salée environ 20 minutes. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et émincez les poireaux en fine julienne.
- Coupez la pancetta en petits morceaux.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites cuire les crozets le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Grillez la pancetta dans un peu d'huile chaude. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites étuver la julienne de poireaux avec l'oignon émincé. Salez et poivrez.
- Séparez les pointes d'asperges du pied. Coupez les pieds en petites rondelles et intégrez-les aux poireaux. Réservez les pointes.
- Mouillez ensuite les légumes avec le vin blanc. Laissez réduire 2 minutes puis intégrez la crème. Rectifiez l'assaisonnement avec le piment de Cayenne, sel et poivre.
- Préchauffez le four 210°C.
- Ajoutez alors la pancetta grillée dans la sauce ainsi que les crozets égouttés. Mélangez et versez le tout dans un grand plat à gratin. Déposez les pointes d'asperges de façon harmonieuse sur le tout.
- Râpez le beaufort et répartissez-le sur les pâtes et les asperges.
- Enfournez pour 20-25 minutes jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.