

Gratin de Crozets à la Tomme et aux Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	300g
- POIREAUX ENTIERS	3
- LARDONS	400g fumés
- CRÈME FRAÎCHE	200-250 ml
- COULIS DE TOMATES	75 ml
- TOMME DE MONTAGNE	250g
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les crozets le temps nécessaire dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, faites griller les lardons à sec dans une poêle bien chaude. Egouttez sur du papier absorbant et réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir dans un peu d'huile chaude les poireaux coupés en julienne. Salez et poivrez.
- Réintégrez les lardons précuits aux poireaux lorsque ceux-ci sont tendres. Réservez.
- Ajoutez alors la crème et le coulis de tomates aux crozets égouttés. Mélangez puis intégrez-y le mélange poireaux-lardons.
- Râpez la tomme de montagne (à la grosse râpe pas trop fine).
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche de crozets aux lardons puis ajoutez une partie de la tomme râpée. Recouvrez le tout du reste de pâtes.
- Sur le tout, répartissez le reste de tomme avec un peu de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.