

Gratin de crozets, poireaux, compté **et** Jambon de Vendée IGP.



Personnes
4 Personnes



Préparation
45 minutes



Cuisson
45 minutes

Les Ingrediénts

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 160 g de crozets crus
- 800 g de blancs de poireau
- 3 échalotes
- 100 ml de vin blanc
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 2 c. à c. de moutarde
- 30 g de comté râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La Préparation

- Épluchez et émincez finement les échalotes.
- Faites-les revenir dans une poêle chaude avec un filet d'huile.
- Lavez soigneusement les poireaux, émincez-les finement, puis incorporez-les dans la poêle.
- Laissez cuire à feu doux, à couvert, pendant une dizaine de minutes.
- Versez 100 ml de vin blanc, laissez-le s'évaporer, puis ajoutez la crème fraîche et un peu d'eau. Mélangez bien et réservez.
- Coupez le jambon de Vendée IPG en petits morceaux et ajoutez à la préparation.
- Faites cuire les crozets selon les instructions du paquet. Égouttez-les et ajoutez-les à la préparation.
- Transférez le tout dans un plat à gratin, répartissez uniformément, puis parsemez de comté râpé.
- Enfournez à 180°C pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

