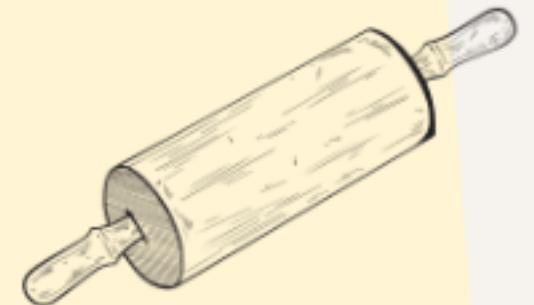


Diots fumés et gratin de crozets au sarrasin

Ingédients pour 2 personnes

- 2 Diots fumés
- 1 cuillère à soupe d'échalote mixée
- 20 cl de vin blanc + 10 cl d'eau
- Farine
- 150 gr de crozets au sarrasin
- 10 cl de crème liquide
- Un morceau de beaufort
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Etapes

- Mixer finement plusieurs échalotes et en garder une cuillère à soupe.
- Verser le vin blanc et l'eau dans une casserole, ajouter la cuillère d'échalotes. Saupoudrer de farine et faire cuire pendant 5 minutes à feu assez fort.
- Ajouter les Diots fumés, baisser le feu et les laisser cuire à petits frémissements durant 20 minutes environ, retirer les Diots et poursuivre la cuisson du vin blanc jusqu'à ce qu'il n'y ait plus beaucoup de liquide.
- Faire bouillir de l'eau dans une autre casserole et verser les crozets. Ajouter les diots aux crozets, pour poursuivre leur cuisson et cuire le tout pendant 20 minutes
- Lorsque les crozets sont cuits, passer l'eau à travers une passoire et récupérer les Diots.
- Verser la crème dans le reste de vin blanc. Mélanger
- Mettre les crozets dans un plat allant au four et verser la sauce dessus. Mélanger soigneusement et faire chauffer le four à 180° c.
- Râper le morceau de Beaufort. Enfoncer les Diots dans les crozets et saupoudrer le tout de Beaufort.
- Enfourner et cuire 15 minutes.