Gratin de crozets, poireaux, saucisse de morteau et reblochon

Bonjour à toutes et tous

Je dois vous l'avouez (si vous ne l'avez pas déjà lu les années précédentes), la tartiflette est de trèèèèèès loin mon plat préféré. C'est le plat « doudou » que je réserve aux moments post-maxi-session-de-jardinage ou post-grandes-randonnées, en (quasi) toute saison. Dernièrement, devant réaliser une longue session de bêchage/apport de compost pour préparer le potager 2022, je voulus provisionner ce plat réconfortant. Je repensais alors à une recette aperçue dans un *« Saveur Magazine :* édition Février » : une croziflette twistée. Les lardons étaient remplacés par de la saucisse de Morteau à la saveur fumée, et pour alléger le plat, des poireaux remplaçaient une partie des crozets. J'en avisais mon Mari qui trouva l'idée tout aussi alléchante et l'on provisionna tous les ingrédients.

Ni une, deux, le dimanche venu, je préparais le gratin et partis seule pour mes 3 bonnes heures de bêchage dans le froid. Rentrée crevée, je peux vous dire qu'il y eu une certaine satisfaction à mettre le gratin dans le four puis à le retrouver dans l'assiette. Franchement, c'est très bon. Crozet-poireaux-reblochon fonctionnent très bien ensemble et la saucisse de Morteau apporte une saveur fumée savoureuse. Toute la famille s'est régalée, y compris ceux qui sont restés au chaud.

Bref, que cela soit pour vous réconforter après une dure journée, ou tout simplement pour le plaisir, je voulais partager cette recette de gratin crozets poireaux avec vous. Il change vraiment des classiques et permet de se régaler

autrement. J’espère qu’il vous plaira. Bonne journée !

- Croziflette aux poireaux -
& saucisse de morteau
© Au Fil du Thym

Recette : Gratin crozets poireaux, saucisse de morteau et reblochon

Saison de la recette : Octobre à Avril

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de crozets
- 2 gros poireaux
- 1 oignon
- 1 saucisse de Morteau
- 1 reblochon (450g)
- 250 ml de crème légère
- 1 cuillérée à soupe d »huile d’olive

Réalisation

- Épluchez l’oignon et émincez le. Lavez le poireaux, retirez le pied et la partie trop dure des feuilles et émincez le.
- Faites chauffer 1 cuillérée à soupe d’huile d’olive puis

faites y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez les poireaux, couvrez et laissez à feu doux-moyen, jusqu'à ce que les poireaux soient cuits (10-15 minutes). Vérifiez de temps qu'il y a toujours un peu d'eau dans la poêle que les poireaux ne brulent pas.

- Entre temps, faites cuire les crozets selon le temps indiqué sur votre paquet (10 minutes pour moi). A l'issue de ce temps, égouttez et réservez.
- Coupez la saucisse en demi-rondelles, le reblochon en tranches. Réservez. (*)
- Une fois les poireaux et les crozets cuits, mélangez les poireaux aux crozets. Poivrez légèrement
- Dressez le gratin avec :
    - La moitié des crozet aux poireaux
    - une grosse moitié des rondelles de saucisse de Morteau
    - la moitié des tranches de reblochon
    - le restant de crozets aux poireaux
    - le restant de saucisse
    - et enfin la deuxième moitié de reblochon.

- Répartissez la crème liquide sur le gratin
- Enfournez à 180°C jusqu'à ce que le gratin soit bien doré (environ 30 minutes).

Servez ce gratin crozets poireaux, saucisse de Morteau et reblochon bien chaud. Accompagnez éventuellement d'une salade de crudités

---

Astuces :

- Évitez de saler le plat : la saucisse de Morteau et le fromage amènent beaucoup de sel. Ceux qui apprécient de manger très salé pourront saler directement dans leur

assiette.

- Si vous craignez que la saucisse de Morteau rebute vos convives, remplacez par des lardons fumés.
- ***A l'avance :*** Si vous voulez préparer ce gratin crozets poireaux (…) une demi journée à l'avance, préparez jusqu'à l'avant dernière étape (la crème) et conservez au frais. Vous placerez la crème et mettrez à cuire pour le repas prévu. A noter qu'il vous faudra peut être augmenter le temps de cuisson au four à 45 minutes.
- (*) Si vous craignez que la saucisse fumée apporte beaucoup de saveurs, n'hésitez pas à la faire revenir un peu à la poêle avec les oignons.