



# GRATIN HIVERNAL AUX CROZETS ET VELOUTÉ D'ÉPINARDS

## INGREDIENTS POUR 4 PERS.

- 4 saucisses de ménage
- 200 g de lardons
- 250 g de Crozet
- 1 oignon
- 150 g de fromage La Miche Gavotte
- 30 cl de crème liquide
- 2 cuillère à soupe d'huile
- Sel et poivre
- 500 g d'épinards
- 4 pomme de terre
- 1 bouillon cube de volaille
- 750 ml de crème liquide
- Origan
- 50 g de beurre
- Sel et poivre

Première recette de cette année 2020 et une recette simple pour se réchauffer dans ce milieu d'hiver ! Je vous propose un gratin composé d'une saucisse de ménage alliée avec des Crozet de Savoie, et d'un fromage sublime de la vallée de l'Ubaye, la Miche Gavotte !! Nous l'accompagnerons d'un velouté d'épinards pour prendre des forces ... Place à la recette !



1. Faites cuire les Crozet Savoyards dans l'eau bouillante salée pendant 15 min.
2. Préchauffez le four à 200°C. Emincez l'oignon et faites le revenir avec l'huile dans une poêle puis réservez
3. Piquez les saucisses et faites les revenir à la poêle avec les lardons. Jetez le gras, ajoutez les Crozet, les oignons et la crème. Assaisonnez et versez dans un plat à gratin.
4. Découpez de fines tranches du fromage La Miche Gavotte, et recouvrez les ingrédients. Enfouez pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.
5. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte, et mettre l'oignon à suer. Ajoutez les pommes de terre en cubes et les épinards.
6. Ajoutez la crème liquide, le cube de bouillon de volaille, l'origan et le sel. Laissez cuire environ 20 minutes.
8. Mixez le tout en y ajoutant le beurre.
9. Assaisonnez et accompagnez votre gratin d'un bol de velouté !



Bonne réalisation !



Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

