

## Gratin de crozets aux chanterelles from Haute-Savoie

Voici une recette spécial régime !...

Non c'est pas vrai, je vous marcher... Ce gratin n'a absolument rien de diététique, croyez-moi ! De la crème, du comté, du parmesan et encore de la crème, et encore du comté... Mais bon, on est encore en hiver à ce que je sache ! Donc on a encore le droit de faire des réserves ! Hihi... Donc je vous laisse découvrir comment vous y atteler !



**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 45 min**

### **Ingrédients pour 3-4 personnes (ou 4 petits plats à gratin individuels) :**

200 g de crozets aux chanterelles

Du gros sel

1/2 oignon

Un peu d'huile de tournesol

10 cl de crème liquide

90 g de comté râpé (ou d'emmental)

20 g de parmesan

Sel et poivre



**Préparation :**

1. Faites cuire les crozets pendant 20 minutes environ (selon les indications sur le paquet), dans une grande casserole d'eau bouillante salée (gros sel).
2. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
3. Pendant la cuisson des crozets, émincez finement le demi-oignon. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y revenir l'oignon pendant 5 minutes environ. Il doit être légèrement caramélisé.
4. Dans un plat à gratin (ou des mini plats individuels, des cassolettes...), versez les crozets, la crème liquide, une grande partie du comté râpé, puis salez et poivrez. Mélangez le tout.
5. Parsemez ensuite le dessus du gratin du reste de comté râpé puis de parmesan, et mettez-le tout au four pendant 20 minutes.

*Le conseil de la gourmande :* Vous pouvez laisser le gratin quelques minutes de plus en mettant le four sur la position 'grill' pour faire griller le fromage...

Vous pouvez aussi ajouter à ce gratin des lardons grillés, ou du reblochon pour faire une croziflette !