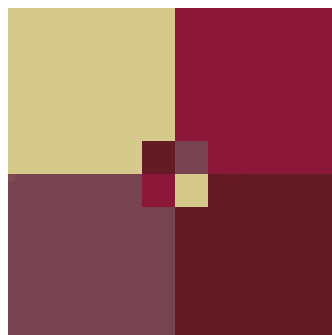


# Diots de Savoie et son gratin de crozets

## Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 8 diots de Savoie nature
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- 2 oignon
- 50cl de vin blanc de Savoie
- 600g de crozets
- 200 g de beaufort
- 100g de crème fraîche
- Sel et poivre du moulin



Recette Cellar Du Vin.com

## Recette :

**Les Diots :** émincez les oignons. Dans une casserole faites chauffer l'huile et le beurre. Faites-y revenir les oignons. Une fois dorés, retirez les et réservez les. Faites ensuite revenir les diots. Une fois dorés, couvrir avec les oignons, salez/poivrez et ajouter le vin blanc. Laisser mijoter 35 minutes.

Une fois la cuisson terminée, laissez au chaud, feu éteint jusqu' à ce que le gratin soit prêt. Sortez les diots et disposez les sur un plat. Nappez les ensuite avec la sauce de cuisson.

**Le gratin :** Faites chauffer une casserole d'eau, lorsque celle-ci est à ébullition, mettez-y les crozets à cuir 15 bonnes minutes.

Faites préchauffer votre four à 200°C. et découpez le beaufort en lamelles. Pas trop fines, car il doit gratiner, mais pas trop épaisses car il doit y en avoir suffisamment pour étaler sur l'ensemble du plat à gratin.

Un fois cuits, égouttez les crozets, et mettez les dans un plat à gratin. Etalez bien, pour obtenir une surface bien lisse. Salez et poivrez à votre convenance. Ajoutez ensuite la crème fraîche, étalée sur l'ensemble du plat. Puis disposez les lamelles de beaufort sur le dessus. Et mettez au four 20 minutes.

## Accompagnement :

Les vins blancs de Savoie n'ont pas la réputation de bien se conserver, alors dans le doute, avec ce plat c'est le moment de les déguster.

## Note :