

# Cuisine

Ce mois-ci, après les excès des fêtes nous vous proposons de vous remettre dans des habitudes alimentaires pour déjà préparer votre summer body. Non, on rigole, on continue sur la lancée du gras qui réchauffe de l'intérieur et nous protège du froid à l'extérieur avec l'excès de graisse qui arrive pour notre plus grand plaisir ! Par contre, notre défi, ce mois-ci, est de vous réconcilier avec les pâtes et l'on vous invite pour cela à manger un plat typique de nos régions montagnardes à la gastronomie exceptionnelle : le gratin de crozets au comté !

Bon appétit !

- 250g de crozets
- 100g de lardons
- 100g (ou plus selon la gourmandise) de comté
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Une cuillère à soupe de crème liquide.



- Faire cuire les crozets, réservez.
- Préchauffer le four à 180°C (si vous n'avez pas de four, pas de panique, allez au bout de la recette !)
- Pendant ce temps, émincer l'oignon, couper le comté en dés, réserver.
- Mettre dans une casserole un filet d'huile d'olive, y ajouter l'oignon. Faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Ajouter les lardons, les faire revenir jusqu'à les dorer.
- Déglacer avec le vin, ajouter les morceaux de comté, le sel et le poivre.
- Mélanger brièvement et avant que le fromage ne fonde complètement, ajouter les pâtes et la crème.
- Mélanger le tout, verser dans un plat et enfourner à 180°C pendant 20 minutes.
- Ajouter une petite salade de crudités pour la conscience et bon appétit !



## Les conseils de la rédac' :

Pour faire fondre uniformément le fromage sans que la graisse se délaie, une seule solution : le vin blanc ! Remplacez le comté par n'importe quel fromage, un pur délice chaque fois. La même chose pour les pâtes ! Si vous n'avez pas de four, pas de panique, faites entièrement fondre le fromage dans la préparation et versez-les sur les crozets directement.