



# Gratin au crottin



Plat principal



4



90 min



Quincy blanc

## Ingrédient

- Pour le gratin : · 3 crottins de mi-secs · 1 kg de pommes de terre BF 15 · ½ litre de bouillon de volaille relevé avec une pointe de safran · 50 g de beurre · 100 g de lardons de poitrine fumée · 3 oignons
  - Pour la sauce de beurre blanc au lard fumé : · 2 échalotes · 10 cl de vin blanc · 5 cl de vinaigre blanc · 80 g de lardons de poitrine fumée · 2 cuillères à soupe de crème fraîche · 125 g de beurre
- ▶ Eplucher les pommes de terre. Les couper en lamelles. Les cuire dans le bouillon de volaille avec un peu de safran.
  - ▶ Eplucher et couper les oignons en fines tranches.
  - ▶ Faire sauter 100 g de lardons, ajouter les oignons et faire étuver au beurre tout doucement à couvert.
  - ▶ Pour la sauce : Couper finement l'échalote. Mettre dans une petite casserole l'échalote, 80 g de lardons, le vinaigre et le vin blanc.
  - ▶ Faire réduire l'ensemble tout doucement jusqu'à complète évaporation. Ajouter alors la crème fraîche. Sur le feu, ajouter progressivement le beurre en petits morceaux en fouettant. Assaisonner.
  - ▶ Dans un plat à four, dresser les pommes de terre, déposer dessus la fondue d'oignons et de lard.
  - ▶ Recouvrir l'ensemble avec les crottins de coupés en tranches.
  - ▶ Passer l'ensemble au four pour faire fondre le crottin. Servir avec un cordon de sauce.

Recette du Chef du Lycée hôtelier Jacques Cœur de Bourges  
Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.