

Gratin de crozets à la saucisse de Morteau et Tomme de Savoie

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 2 saucisses de Morteau
- ✓ 200 g de crozets
- ✓ 200 g de Tomme de Savoie
 - ✓ Beurre
 - ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faire cuire les crozets selon les indications du paquet

Faire cuire les saucisses 20 minutes dans l'eau frémissante.

Couper la tomme en dés (sans la croûte).

Égouttez les pâtes, les rafraîchir et les mélanger avec un peu de beurre.
Versez-les dans un plat allant au four.

Coupez les saucisses en rondelles, les disposer sur les pâtes
et mettre les dés de fromage.

Mettre au four 10 à 15 minutes le temps que le fromage fonde.

A table !!

Bon appétit à toutes & tous !!