 **Crozets de Savoie et saucisse italienne**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**Crozets :
- 400 g de** [**Crozets de Savoie au sarrasin**](http://www.e-leclerc.com/espace%2Bnos-regions-ont-du-talent/alimentaire/epicerie/epicerie-salee/pates-alimentaires/crozets-de-savoie-au-sarrasin---400-g%2C3844)**- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 3 échalotes
- 2 tablettes de bouillon aux herbes et à l'huile d'olive
- 125 g de crème
- 50 g de parmesan râpé
- 75 g de Beaufort râpé
- sel & poivre du moulin
Saucisses :
- 5 saucisses de ménage italiennes
- 5 échalotes
- 200 ml de vin blanc
-  100 g de crème
- 1 càs d'huile d'olive**

**1 plat à gratin huilé**
**Préchauffage du four à 200°C**

**Les Crozets :**

* Faire sauter les allumettes de lardons dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'elles rendent un peu de gras.
* Ajouter les échalotes hachées et laisser dorer l'ensemble en remuant souvent.
* Faire cuire les Crozets pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante avec les tablettes de bouillon.
* Égoutter soigneusement.
* Incorporer le mélange lardons-échalotes aux Crozets, ainsi que la crème et le parmesan.
* Saler si nécessaire et poivrer. Verser l'ensemble dans le plat à gratin. Parsemer de Beaufort râpé.
* Enfourner pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

**Les saucisses :**

* Piquer les saucisses.
* Éplucher et hacher finement les échalotes. Les faire suer dans l'huile chaude.
* Ajouter les saucisses et les faire dorer de tous côtés.
* Incorporer le vin blanc, porter à ébullition, puis couvrir et laisser frémir pendant 10 minutes.
* Ajouter la crème et finir la cuisson à découvert jusqu'à ce que la sauce prenne une belle consistance.

***Servir chaud avec les Crozets gratinés.***