**Gratin de crozets au comté**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/02/gratin-de-crozets-au-comte-p1070091.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'allumettes de lardons fumés**  
**- 3 échalotes**  
**- 300 g de crozets**  
**- 100 ml de vin blanc sec**  
**- 400 ml d'eau**  
**- 1,5 tablettes de bouillon de légumes**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les allumettes de lardons dans une poêle chaude et sèche et les laisser rendre leur gras. Les réserver.  
Dans la même poêle, faire suer les échalotes émincées en rajoutant une cuillerée d'huile si nécessaire.  
Verser les crozets et remuer sur feu vif pour les imprégner de gras.  
Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer.  
Mouiller avec l'eau, ajouter les tablettes de bouillon et les lardons.  
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les crozets soient cuits.  
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et mélanger avec les ¾ du fromage.  
Verser la préparation dans le plat à gratin et parsemer la surface du reste de fromage.  
Enfourner pour 20 minutes.