

LA VÉRITABLE RECETTE DE LA CROZIFLETTE

4 – 5 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

300 gr de Crozets au sarrasin

4 ou 5 tranches de jambon cru de Savoie ou 250 gr de lardons

1 oignon

3/4 d' un reblochon environ 350 gr

50 cl de crème fraîche

Préparation :

Faire cuire les Crozets en les plongeant 20 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. (10 fois le volume de Crozets)

Emincer l'oignon, couper le jambon cru en fines lanières ou faire revenir les lardons, et couper le reblochon en dés.

Faire roussir l'oignon.

Egoutter les Crozets .les verser dans un plat à gratin, ajouter les lanières de jambon ou les lardons, l'oignon, la moitié des dés de reblochon et la crème fraîche .mélanger et répartir ensuite les dés de reblochon restants sur le dessus du plat

Faire gratiner 10 à15 min à four chaud (180°c) thermostat 6

Servir accompagné d'une salade

Vous pouvez tester la recette en remplaçant le reblochon par du beaufort