



10 PERS.

IDÉAL POUR:
Plat



CUISSON
20 min.
PRÉPARATION
10 min.

CROZIFLETTE[®] CROZETS À LA SAVOYARDE

INGRÉDIENTS

400g de crozets Nature Alpina Savoie
200g de crozets Sarrasin Alpina Savoie
10 tranches ou 500g jambon cru de savoie ou lardons
1,5 (env. 700 g) Reblochon
1 L de crème fraîche
2 oignons
Sel, poivre

PRÉPARATION

- Cuire les Crozets 15 min à l'eau bouillante salée (10 fois le volume de Crozets).
- Emincer les oignons, couper le jambon cru en fines lanières, ou faire revenir les lardons, et couper le reblochon en dés.
- Faire revenir les oignons émincés.
- Egoutter les Crozets. Les verser dans un grand plat à gratin, ajouter les lanières de jambon cru ou les lardons, les oignons, la moitié des dés de Reblochon et la crème fraîche.
- Mélanger et répartir le reste des dés de Reblochon sur le dessus. Faire gratiner 5 à 10 min à 180°C.
- Servir accompagné d'une salade.