ALPINA
Depuis 1844
SOLUTIONS PRO

CROZIFLETTE®
DIRECTE AU FOUR, SANS PRÉCUISSON DES CROZETS

RECETTE POUR :

20 personnes soit
1 bac gastro GN 1/1

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Crozets Nature	650 g
Crozets Sarrasin	600 g
Crème liquide	2,5 L
Lait	2 L
Oignons	4
Lardons	500 g
Reblochons	2

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffer le four à 150°C chaleur mixte (40% d'humidité).
2. Pour chaque bac gastro :
   - Verser la crème et le lait, saler et poivrer.
   - Ajouter les Crozets encore crus, les oignons émincés et les lardons.
   - Mélanger l'ensemble.
   - Couvrir le plat avec le Reblochon coupé en lamelles.
3. Cuire 45 min à 150°C chaleur mixte (40% d'humidité) et gratiner 5 min à 267°C à chaleur sèche.
4. Placer idéalement le plat en étuve (67°C) pendant 30 minutes pour avoir un aspect moins crémeux mais vous pouvez aussi servir directement.

COMMENTAIRES

- Bien commencer par les liquides (lait et crème) pour éviter que les Crozets soient collés au bac gastro.
- Pour plus de goût, faire rissoler en amont les oignons et lardons avant de les incorporer à la préparation.
- Le placement en étuve assèche le produit. Lors du service, le gratin peut être brassé afin d'homogénéiser la préparation.
- **Version végétarienne :** remplacer les lardons par une brunoise de légumes.
- **Quantité sel suggérée** : 4g/L de liquide.

Retrouvez nos recettes et les différents modes de préparation des Crozets