

PLAT

NB DE COUVERTS : 10

 5 MIN  20 MIN

CROZETS NATURE
ALPINA SAVOIE : 400 g
CROZETS SARRASIN
ALPINA SAVOIE : 200 g
JAMBON CRU DE SAVOIE OU
LARDONS : 10 tr ou 500 g
REBLOCHON : 1,5 (env. 700 g)
CRÈME FRAÎCHE : 1 L
OIGNON : 2
SEL, POIVRE

*Croziflette®**Crozets à la savoyarde*

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.

