

GRATIN DE CROZETS

CAROTTES MULTICOLORES
À LA FOURME D'AMBERT



GRATIN DE CROZETS

ET CAROTTES MULTICOLORES À LA FOURME D'AMBERT



INGRÉDIENTS :

- 300 g de Crozets nature ALPINA SAVOIE
- 30 cl de crème fraîche
- 1 carotte orange
- 100 g de fourme d'Ambert
- 1 carotte pourpre
- 1 botte de ciboulette
- 1 carotte jaune

PRÉPARATION :

Éplucher et laver les carottes. Les couper en petits dés. Les cuire séparément 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.

Porter une casserole d'eau à ébullition. Saler. Y faire cuire les Crozets pendant 15 minutes. Égoutter et réserver.

Préchauffer le four en position grill à 200°C.

Laver et ciseler finement la ciboulette. Mélanger les Crozets, les dés de carottes et la ciboulette avec la crème fraîche épaisse.

Vérifier l'assaisonnement.

Disposer dans 4 plats à gratin individuels, ajouter des cubes de fourme d'Ambert sur le dessus et mettre au four pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage colore légèrement.



Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition. De nombreuses saveurs pour varier vos plats : chanterelles, sarrasin...



Découvrez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie.com