

Croziflette de Savoie



Le reblochon du Mont Salève



Les Crozets nature et sarrasin



Crozets, reblochon, chiffonade

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson crozets : 15 min – Four : 5 min



150g de
Crozets aux
sarrasin



150g de
Crozets
natures



200g de
chiffonade de
jambon cru



1 oignon
émincé
poêlé



1/2 reblochon
en gros dés



50cl de crème
fraîche liquide

Préparation

1. Faire bouillir un grand volume d'eau salée.
2. Plonger les Crozets et les faire cuire 15 min en remuant de temps en temps.
3. Couper le jambon sec en fines lanières ou acheter de la chiffonade de jambon sec.
4. Couper 1/2 reblochon en petits dés.
5. Faire blondir l'oignon dans une poêle légèrement huilée.
6. Faire chauffer le four à TH 6 – 180°C
7. Egoutter et rincer abondamment les Crozets à l'eau tiède.
8. Mettre un fond d'huile d'olive dans un plat à gratin.
9. Verser les Crozets dans le plat.
10. Ajouter le jambon, l'oignon et les dés de reblochon.
11. Bien remuer le tout (Le reblochon a tendance à coller !)
12. Arroser de crème fraîche.
13. Faire fondre 5 à 10 min au four, TH 6. Surveiller la dorure, si vous en voulez
14. Servir aussitôt.

Pour info :

- Les Crozets sont produits à Chambéry, capitale de la Savoie, sur: www.alpina-savoie.com
- Pub gratuite... mais c'est bon à déguster à la cantine de Paulux !
- La « croziflette » est un nom commercial pour une préparation de gratin de crozets, chiffonade de jambon, crème fraîche et reblochon, finis au four. Un régal !

* * * 02 février 2020 * * *