

RECETTE DE LA CROZIFLETTE



INGREDIENTS

150 g de crozets au sarrasin et 150 g nature
4 tranches de jambon cru de Savoie ou 100 g de lardons fumés
1 oignon
¾ de reblochon
50 cl de crème fraîche
Huile d'olive
Poivre
Facultatif noix de muscade.

COMMENT FAIRE

En premier lieu, il vous faudra cuire les crozets dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
Epluchez et coupez en petites lamelles l'oignon ? Faites-le fondre avec l'huile d'olive dans une poêle.
Quand il devient transparent, ajoutez les lardons et faites les revenir.
Il faudra aussi, couper le reblochon en petits dés pour réussir votre recette de croziflette..
Préchauffez le four.
Dans un plat à four, déposez les crozets avec oignon et lardons (ou jambon).
Ensuite ajoutez la crème fraîche en la répartissant partout., ainsi que la noix muscade si c'est votre option.
Là-dessus, ajoutez les dés de reblochon. Mélangez bien.
Enfournez le plat pour environ 15 minutes que les crozets soient bien colorés et que votre recette de croziflette soit une réussite..
Sortez du four et mangez bien chaud, accompagnés d'une salade à votre goût.
Et vous voilà avec un délicieux plat pour le soir !

Pour voir l'article sur mon blog, [click ICI](#)