



## CROZIFLETTE



Pour 6 personnes

### INGREDIENTS :

Crozets nature ou sarrazin : 250g  
Lardons : 500 g  
Fromage Reblochon : 1 pièce de 500g  
Crème fraîche : 100 cl  
Oignon : 1 pièce  
Poivre

### RECETTE :

- **Cuire les crozets 15 minutes à l'eau bouillante salée,**
- **Emincer l'oignon,**
- **Couper le reblochon en tranches,**
- **Faire revenir l'oignon émincé, y ajouter ensuite les lardons,**
- **Egoutter les crozets et les renverser dans un grand plat à gratin,**
- **Ajouter l'oignon et les lardons,**
- **Ajouter un peu de poivre,**
- **Recouvrir de bandes de reblochon,**
- **Faire gratiner 10 minutes environ à 180°C.**

**Ce plat peut être servi avec une salade**

*Bon appétit, à bientôt*

