

Crozets au sarrasin

Pour 4 à 6 personnes

200g de farine de sarrasin (blé noir)

2 œufs

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Mélangez la farine de sarrasin avec les œufs et l'huile d'olive, travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule homogène. Emballer la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1 heure.

Coupez 4 pâtons dans la boule de pâte, aplatissez-les et passez-les dans la machine à pâtes jusqu'au cran 3. Passez ensuite la bande de pâte dans la farine avant de la passer dans le découpoir à tagliatelles.

Posez les tagliatelles, ainsi formées, les unes à côté des autres, refarinez-les si vous voyez qu'elles se collent les unes aux autres. Coupez les tagliatelles en petits carrés pour former les Crozet.

Plongez les Crozet dans l'eau bouillante pendant 2 minutes (ils remontent à la surface).

Une petite idée: coupez 2 carottes en rondelles, émincez 1 oignon, faites les cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive et un filet de vin blanc.

Dans un plat à gratin mélangez les Crozet avec les carottes et l'oignons recouvrez de morceaux de reblochon et hop au four pendant 10 minutes à 200°C.

Bon appétit!!