

CROZIFLETTE



Ingrédients

- 200 gr de crozets naturels
- 200 gr de lardons fumés
- 10 cl de crème liquide
- 35 cl de lait
- ½ reblochon
- Beurre ou margarine
-

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Faire chauffer le lait avec 35 cl d'eau.

Dès les 1ers bouillons, ajouter les crozets.

Mélanger et faire cuire à feu doux 8 min.

Remuer de temps en temps, de façon à ce que le fond ne colle pas.

Couper le reblochon en 2 à l'horizontal et couper l'une des moitié en petits dés.

Au bout des 8 min de cuisson, incorporer les dés de reblochon dans la casserole, mélanger et laisser sur le feu encore 2 min.

Au bout des 2 min, hors du feu, ajouter les lardons, puis verser dans un plat à gratin.

Déposer sur le dessus l'autre moitié de reblochon.

Verser sur le dessus la crème liquide.

Enfourner 35 min.

Bon appétit !!!