**Gratin de Croziflette au Reblochon**

**Préparation 5 min cuisson 15 min**

**Ingrédients**

**4/5 personnes**

300 g de Crozets au Sarrasin

1 oignon

175 g de lardons allumettes fumés

1 courgette moyenne

300 g de Reblochon

40 cl de crème fraîche liquide

3 tranches de jambon cuit

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C**

Emincer l’oignon et couper la courgette en petits carrés et le jambon en lanières fines.

Saisir les lardons (je n’ai pas mis d’huile) avec l’oignon émincé pendant 4 min puis ajouter les dés de courgettes et laisser encore 1 min.

Cuire les Crozets comme indiqué sur le paquet, dans un grand volume d’eau bouillante salée puis les égoutter.

Beurrer un plat à gratin et verser les Crozets, ajouter la poêlée, les lanières de jambon, la moitié du reblochon couper en morceaux, la crème fraiche et mélanger.

Répartir l’autre moitié de Reblochon sur le dessus du plat et enfourner pour 5 à 10 min environ

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**