

Croziflette

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 538.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 18.433

Les ingrédients

- 1.0 u Oignon
- 300.0 gr Lardons
- 250.0 gr Reblochon
- 20.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 200.0 gr Crozet
- 10.0 cl Vin blanc sec de table

Faire préchauffer le four à 200°C (Th7)

Épluchez l'oignon et coupez le finement.

Faire cuire les crozets, 20 ' dans l'eau bouillante et salée.

Au bout de 10 minutes de cuisson des crozets, couper l'oignon et le faire revenir dans du beurre. Le faire caraméliser. Ajoutez les lardons et les faire revenir. Rajoutez le vin blanc puis la crème fraîche et laissez réduire.

Égoutter les crozets.

Mettre dans le plat à gratin une couche de crozet, une couche de crème/lardons/oignons. Remplir le plat de cette manière et mettre au dessus le reblochon coupé en 2. Faire cuire au four pendant 20 minutes à 200°C (thermostat 6-7).

Présentation

A proposer avec une salade de mâche.