



## Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

### *Croziflette au Reblochon*

#### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de Crozets (nature ou sarrasin)  
4 tranches de jambon cru ou à défaut des  
lardons fumés  
1 oignon  
Reblochon (400 g environ)  
4 cuillères à soupe de vin blanc (facultatif)  
4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse  
Beurre pour les plats  
1 à 2 cuillères à soupe d'huile  
Sel / poivre



#### Préparation

*Faire cuire les Crozets dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes environ.*

*Pendant que les Crozets cuisent, éplucher l'oignon et l'émincer en rondelles ou en petits morceaux. Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile, ajouter les oignons et laisser suer quelques minutes en mélangeant régulièrement, (si vous avez choisi de réaliser votre Croziflette avec des lardons ajoutez-les également avec les oignons), laisser cuire 3/4 minutes puis ajouter le vin blanc, laisser le vin totalement s'évaporer et stopper la cuisson.*

*Préchauffer le four th.7 à 200°. Égoutter les Crozets, couper les tranches de jambon de Savoie en lamelles. Préparer les petites cocottes ou un seul plat plus grand et les beurrer légèrement. Verser une première couche de Crozets, ajouter par-dessus les oignons et quelques lamelles de jambon (ou lardons/ oignons mélangés), recouvrir de Crozets, ajouter de nouveau des oignons et des lamelles de jambon de Savoie, recouvrir avec les Crozets restants, saler légèrement et poivrer, puis ajouter 1 c à s de crème fraîche dans chaque plat, en faisant des petits tas espacés.*

*Couper le reblochon en tranches et recouvrir vos Crozets avec le fromage. Enfourner les Croziflettes pour 25 à 30 minutes environ. Une fois dorées, sortir les Croziflettes du four et servir sans attendre accompagnées d'une salade verte par exemple.*

**Bon appétit !...**

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : [saveurslyonnaises@free.fr](mailto:saveurslyonnaises@free.fr)