



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

Gratin de Crozets à la Savoyarde

Ingrédients pour 4 personnes

400g de Crozets au Sarrasin

4 Diots fumés

½ Reblochon



Préparation

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

Couper les Diots en rondelles, les faire revenir 5 minutes à la poêle.

Gratter la croûte du reblochon et le couper en tranches d'épaisseur régulière.

Egoutter les Crozets et les mélanger aux rondelles de Diot. Poivrer.

Verser le mélange dans un plat à gratin beurré, recouvrir le dessus avec les tranches de reblochon et mettre à four chaud (200-220°) environ 15 minutes, le temps que le fromage fonde et que le dessus commence à griller.

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