

La croziflette savoyarde

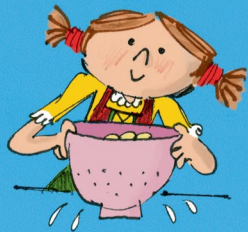
Pour 6 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 50 minutes

Ingrédients

-  400 g de crozets (ce sont des pâtes savoyardes)
-  1 reblochon
-  200 g de lardons
-  1 oignon
-  20 cl de crème fraîche légère
-  1 cuillerée à café de beurre
-  du sel et du poivre



LARDONS, OIGNON, REBLOCHON... C'EST TROP BON !



1 Fais cuire les crozets dans l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égoutte-les. Beurre un plat qui va au four.



2 Épluche l'oignon. Coupe-le en petits morceaux. Fais revenir les lardons 5 minutes à feu vif dans une poêle. Ajoute l'oignon et fais cuire 10 minutes.



3 Mélange les lardons, les oignons, les crozets et la crème fraîche. Sale et poivre. Verse le mélange dans le plat qui va au four.



4 Allume le four à 200 °C (th. 7). Coupe le reblochon en tranches. Pose les tranches de fromage sur les pâtes. Mets au four pendant 20 minutes.