



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Croziflette : la tartiflette savoyarde

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | **2.43€** La portion (prix indicatif)



Une recette qui change des patates et qui met à l'honneur une spécialité savoyarde : les crozets.

Suggestion pour pimper votre croziflette : mélangez crozets naturels et crozets au sarrasin pour un subtil goût de noisette

Remplacez le vin blanc par de la bière de Savoie.

## Les ingrédients

- **150 g** de Crozet nature
- **240 g** de Reblochon
- **150 g** de Lardon ou allumette nature
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **20 cl** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **40 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 40 min



**Attente** : 0 min

- 1 La préparation
- 2 Faites bouillir de l'eau avec un cube de bouillon (dosez le bouillon en fonction des indications du paquet).  
Ajoutez 150 g de crozets et faites cuire le temps préconisé pendant 15 min
- 3 Pendant ce temps, grattez la croûte d'1/2 reblochon et coupez-le en 2 (pour avoir 2 demi-lunes). Mettez au frais en attendant.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.

- 5 Émincez 150 g d'oignon.  
Chauffez du beurre dans une poêle à feu moyen. Faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à être translucide (2 à 3 minutes).
- 6 Ajoutez 150 g de lardons. Continuez la cuisson env. 6 à 8 minutes pour les cuire.
- 7 Quand le mélange oignon/lardons commence à dorer, déglacez avec le vin blanc. Laissez-le s'évaporer.
- 8 Ajoutez 20 cl de crème fraîche. Poivrez généreusement.  
Mélangez. Portez rapidement à frémissement et stoppez la cuisson.
- 9 Passez au montage de la croziflette. En partant du fond, déposez les ingrédients dans cet ordre :  
½ des crozets  
½ du mélange oignon/lardons  
le reste des crozets  
le reste du mélange oignon/lardons  
les demi-lunes de reblochon, peau vers vous.
- 10 Enfouissez environ 25 minutes pour faire gratiner la croziflette.
- 11 Laissez refroidir 10 minutes et servez avec une salade verte en accompagnement.  
Cette croziflette est encore meilleure les jours suivants !