



6

pers.  
cuisson  
25 min

## Crozets au Reblochon de Savoie

- Faites cuire les Crozets en les plongeant 20 min dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- Coupez le jambon cru en fines lanières et le Reblochon de Savoie en dés. Faites suer l'oignon dans une poêle beurrée.
- Egouttez et versez les Crozets dans la poêle. Ajoutez les lanières de jambon puis répartissez les dés de Reblochon de Savoie.
- Laissez fondre 5 min à feu doux en remuant délicatement. Servez aussitôt accompagné de belles feuilles de salade croquante.



Accompagnez d'un Vin de Savoie Mondeuse  
Blanche.

- 400 g de Crozets
- 4 tranches de Jambon sec de Savoie
- 1 oignon
- 1/2 Reblochon de Savoie
- Beurre
- Sel