



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Croziflette au jambon cru de Savoie : la tartiflette savoyarde

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | **2.72€** La portion (prix indicatif)



Dans cette recette, la charcuterie que nous utilisons n'est pas des lardons mais du jambon cru de Savoie.

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

Les ingrédients

- **150 g** de Crozet nature
- **240 g** de Reblochon
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **120 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **40 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **80 g** de Jambon de Savoie

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 40 min



Attente : 0 min

- 1** 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
- 2** Pendant ce temps, coupez $\frac{1}{2}$ reblochon en tranches d'environ 0,7-1 cm (assez de tranches pour couvrir le gratin). Mettez de côté au frais.
- 3** Émincez 150 g d'oignon.
- 4** Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.

- 5 Chauffez du beurre dans une poêle à feu moyen.
Ajoutez l'oignon et salez. Faites-le suer 10 minutes environ jusqu'à ce qu'il commence à confire.
- 6 Déglacez avec 2 ½ càs de vin blanc. Laissez-le s'évaporer.
- 7 Passez au montage de la croziflette. Tapissez le fond d'un plat à gratin avec quelques cuillères de crème liquide.
En partant du fond, déposez les ingrédients dans cet ordre :
½ des crozets
l'oignon
du poivre (soyez généreux)
la moitié de la crème liquide (50 ml)
80 g de jambon cru grossièrement déchiré
le reste des crozets
le reste de la crème liquide
du poivre
les tranches de reblochon
- 8 Enfourez environ 25 minutes pour faire gratiner la croziflette.
- 9 Laissez refroidir 10 minutes et servez avec une salade verte en accompagnement.
Cette croziflette est encore meilleure les jours suivants !