

Croziflette

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 reblochon
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 200 g de lardons
- 300g de crozets
- sel
- poivre

La **recette**

Etape 1

Faire cuire les crozets dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Etape 2

Couper l'oignon et le faire revenir dans une poêle en y ajoutant les lardons puis la crème fraîche.

Etape 3

Égoutter les crozets et mettre une couche de ces dernières dans un plat à gratin. Ajouter une couche de crème/lardons/oignons et recommencer l'opération.

Etape 4

Remplir le plat de cette manière et mettre au-dessus le reblochon coupé en 2.

Etape 5

Faire cuire au four pendant 20 minutes à 200°C.