



Marque  
Savoie



# Crozets au Reblochon de Savoie

25 min

6 pers.

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

- 1 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 en dés. Faites suer l'oignon dans une poêle beurrée.
- 2 Egouttez et versez les Crozets dans la poêle. Ajoutez les lanières de jambon puis répartissez les dés de Reblochon.
- 3 Laissez fondre 5 min à feu doux en remuant délicatement. Servez aussitôt accompagné de belles feuilles de salade croquante.