

Croziflette au chorizo



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

La véritable recette ne contient pas de chorizo mais c'est excellent ! Je n'ai pas ajouté d'huile car les lardons rendent de la graisse lors de la cuisson.

Ingrédients

- 200 g de crozets au sarrasin
- 100 g de lardons
- quelques rondelles de chorizo (facultatif)
- 1 morceau de reblochon
- crème fraîche - ou lait de cuisine régilait
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- 2 Pendant ce temps, émincez l'oignon et faites-le revenir avec les lardons dans une sauteuse. Ajoutez quelques rondelles de chorizo et la crème fraîche.
- 3 Ajoutez les crozets égouttés dans la sauteuse et remuez bien.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).
- 5 Dans un plat à gratin beurré, versez les crozets et déposez au-dessus le reblochon coupé en morceaux.
- 6 Enfournez une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le tout gratiné.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

