

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Gratin de crozets sarrasin à la pancetta



### Ingrédients

Il me restait environ 300 g de crozets cuits

il vous faut un peu de crème (j'ai utilisé de l'allégé comme d'hab)

du comté râpé mais vous pouvez utiliser un autre fromage  
comme du reblochon par exemple (et là, ce sera un vrai plat savoyard !)

des tranches de pancetta

des tranches de jambon (j'ai mis du découenné dégraissé)

### Préparation

Dans mon plat à gratin beurré, j'ai versé le reste de mes crozets cuits.

Mis de la crème, des tranches de jambon roulées sur le pourtour du plat et des tranches de pancetta au milieu.

Remis un peu de crème sur la charcuterie, saupoudré de fromage râpé et hop ! au four pendant 20 min environ à 200°C.