Croziflette ou tartiflette aux crozets

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une soirée hivernale conviviale en perspective avec un plat gouteux, facile à faire mais original ?
Tentez la croziflette qui est la « sœur » de la tartiflette mais sans patate. A la place il y a des crozets, une petite pâte carrée Savoyarde nature ou au sarrasin.

Ingrédients (pour 6-7 personnes) :

* 200g de crozet nature
* 250g de crozet au sarrasin
* 5 échalotes
* 1 $\frac{1}{2}$ reblochon
* 8 à 10 tranches de jambon cru (épaisses)
* 30 à 40cl de crème fraiche
* poivre

Préparation :
Préchauffer le four à 180°C.
Dans une grande casserole d'eau salée, faire cuire les crozets pendant 15 minutes.
Quand les crozets sont cuits, les égoutter et réserver.
Peler les échalotes et les émincer.
Couper le jambon cru en petites lanières.
Préparer le reblochon en enlevant les « angles ». Couper-le ensuite en 2 puis à nouveau en 2 dans le sens de la longueur. Cela fera ainsi 6 quarts de reblochon avec un côté croute et un côté cœur.
Dans un grand plat à gratin, mettre les crozets égouttés dans le fond, puis bien répartir dessus les échalotes, le poivre et la crème.
Placer ensuite le jambon par-dessus et bien mélanger à la spatule.
Lisser et placer dessus les quarts de reblochon les uns à côté des autres, croute vers le haut.
Enfourner pour 15 minutes.
Puis monter le four à 210° et laisser griller pendant 15-20 minutes.
Servir bien chaud.

Astuces :
Mon plat à gratin mesure 25x38cm environ.
Je fais cette croziflette avec jambon cru et échalote car cela donne un gout plus fin. Mais on peut le faire quand même avec lardons et oignons comme la tartiflette.
D'ailleurs, si vous trouvez qu'il n'y a pas assez de jambon cru, vous pouvez ajouter un petit paquet de lardons ou d'allumettes en plus. A mettre crus directement avec le jambon dans la croziflette.
Ne pas saler car il y a déjà beaucoup de sel dans les différents produits de la croziflette.