

# Croziflette



## Ingrédients :

- 250 g de crozets
- 3 tranches de jambon
- 1/2 reblochon
- 1 noix de beurre
- Thym
- Sel

## Préparation :

Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez-y les crozets et laissez-les cuire 20 minutes (vérifiez sur le paquet) en remuant de temps en temps.

Préchauffez le four à 200°C.

Pendant la cuisson des crozets, faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Coupez l'oignon en fines lamelles et faites-les fondre dans le beurre quelques minutes. Réservez.

Coupez le jambon en lamelles et le reblochon en petits cubes.

Une fois cuits, égouttez les Crozets et placez-les dans un plat à gratin. Ajoutez le jambon, l'oignon et la moitié des cubes de reblochon. Mélangez afin que les ingrédients soient bien répartis. Répartissez le reste des cubes de reblochon sur le dessus.

Faites fondre le plat au four 5 minutes et servez immédiatement !