

# *Les Crozets au Reblochon*

## *Ingrédients pour 6 personnes*

*125 g de crozets au sarrazin,  
125 g de crozets a la farine de blé,  
3 tranches de jambon cru de Savoie,  
1/2 reblochon,  
2 brins de thym citron, beurre.*



*Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée, y jeter les crozets au sarrazin les premiers, puis, 5 minutes après, les crozets au blé. Laisser cuire les pâtes 35 minutes environ en vérifiant la cuisson.*

*Couper le jambon en fines lanières, retirer la croûte du reblochon, le couper en dés.*

*Faire fondre le beurre.*

*Lorsque les crozets sont cuits, bien les égoutter, les verser dans un plat à gratin, les arroser du beurre fondu, ajouter les lanières de jambon, bien mélanger, répartir les dés de reblochon, faire fondre au four quelques minutes, et terminer par 5 mn au grill. Saupoudrer de thym émiété.*