

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.