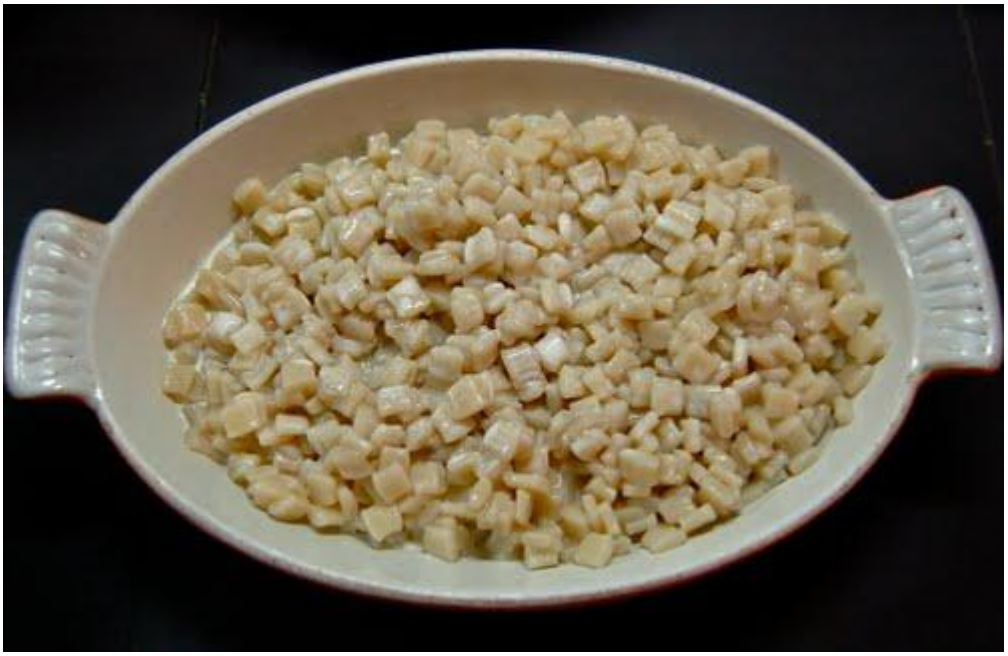
Crozets à la crème



Les Crozets sont de petites pâtes en formes de carrés, le nom crozet et dérivé de « Croé » qui signifie petit en patois. Ils existent sous différentes saveurs (nature et au sarrasin sont les plus utilisés) et ils font partis de la cuisine traditionnelle des savoyard

Ingrédients : *pour 3/4 personnes*

- 225 g de Crozets au sarrasin ou nature
- 13 cL de crème liquide entière
- 1 oignon
- 75 g de fromage râpé (de préférence du Beaufort)
- Sel, poivre

Préparation :

Faites bouillir de l'eau salée et incorporez les crozets
et laissez cuire 20 min.

Pendant ce temps faites préchauffer votre four à 210°
(therm 7), épluchez l'oignon et coupez-le.

Dans une casserole, faites revenir l'oignon quelques minutes
sans mettre d'huile, ajoutez la crème, salez, poivrez et laissez
sur feu doux jusqu'au premier bouillon.
Arrêtez le feu et réservez.

Lorsque les crozets sont cuits, égouttez-les et disposez-les
dans un plat allant au four.

Versez la crème uniformément dans le plat et recouvrez de
fromage râpé.

Enfournez pendant une dizaine de minutes,
le dessus doit être doré.