

Crozets au Comté

Ingédients :

- 400 g de crozets au sarrasin
- 1 cube de bouillon de volaille
- 300 g de Comté
- Sel & poivre
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche
- 5 tranches fines de jambon cru

Préparation :

Faites bouillir de l'eau dans une casserole en y mettant préalablement le cube de bouillon de volaille et un peu de sel.

Dès que l'eau bout, ajoutez les crozets et laissez-les cuire environ 20 minutes.

Pendant ce temps, râpez le Comté.

Préchauffez votre four à 200° C.

Dans un plat à gratin, versez la moitié des crozets, poivrez et disposez le jambon cru grossièrement émietté.

Ajoutez la moitié du fromage râpé en répartissant sur toute la surface.

Ajoutez la crème et étalez-la bien.

Ajoutez le reste des crozets, poivrez.

Mettez le reste du Comté.

Enfournez jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>