

Croziflette aux saucisses de Montbéliard

Ingrédients

Pour 8-10 personnes

- 800g de crozets de Savoie (2 boîtes)
- 3 oignons
- 1 reblochon
- 2 saucisses de Montbéliard (300g)
- 300g de poitrine fumée
- 10 càs de crème fraîche épaisse

Instructions

Dans un fait tout, portez un grand volume d'eau à ébullition. Plongez les saucisses et baisser le feu pour maintenir un frémissement pendant 10 minutes. Ajoutez les crozets, sans retirer les saucisses et faites-les cuire 15 minutes selon les indications du paquet. Puis égouttez le tout. Réservez les saucisses et rincez les crozets à l'eau froide pour stopper la cuisson.

Découpez la poitrine fumée en lardons...ou optez simplement pour des lardons. Faites-les revenir dans une poêle sans matière grasse.

Émincez les oignons. Faites-les rissoler avec les lardons quelques minutes. Réservez.

Dans la même poêle, faites dorer les saucisses coupées en fines tranches, à feu vif quelques minutes. Réservez.

Dans deux plats à four, répartissez la moitié des crozets. Puis ajoutez la moitié des lardons/saucisses/oignons. Fendez les reblochons de façon à obtenir 4 parts égales. Coupez un quart en dés, à ajouter dans les plats à four. Enfin ajoutez ce qu'il reste de crozets, viande/oignons. Déposez quelques cuillères à soupe de crème fraîche de ci de là. Vous pouvez également les ajouter dans la poêle en fin de cuisson des saucisses et lardons.

Puis déposez les quarts de reblochons (coupés en tranches si on veut) restants au-dessus du reste dans le plat, croûte vers le bas.

Enfournez pour 25 à 30 minutes en surveillant bien pour que le fromage ne dore pas trop.