

LES IDÉES SNACKING



Suggestion de présentation

LES RECETTES DE CROZETS (pour 10 personnes)

JAMBON



VEGGIE



SAUMON



↳ Ingrédients :

Crozets nature (ou sarrasin) - 600 g
Oignons émincés surgelés - 200 g
Reblochon - 700 g
Vin blanc - 50 g
Crème fraîche - 1 L
Jambon cru de Savoie - 500 g
Sel fin / Poivre du moulin - QS

Crozets nature (ou sarrasin) - 600 g
Oignons émincés surgelés - 200 g
Reblochon - 700 g
Vin blanc - 50 g
Crème fraîche - 1 L
Mélange forestier - 300 g
Poireaux - 200 g
Sel fin / Poivre du moulin - QS

Crozets nature (ou sarrasin) - 600 g
Oignons émincés surgelés - 200 g
Reblochon - 700 g
Vin blanc - 50 g
Crème fraîche - 1 L
Saumon fumé - 500 g
Aneth - 30 g
Sel fin / Poivre du moulin - QS

↳ Progression des recettes :

Cuire les Crozets 15 mn à l'eau bouillante salée (10 fois le volume de Crozets).

Couper le jambon cru en fines lanières et couper le Reblochon en dés.

Faire revenir les oignons émincés.

Montage : Égoutter les Crozets, les verser dans un grand plat à gratin puis ajouter le jambon cru, les oignons, la moitié du Reblochon, la crème fraîche et le vin blanc. Mélanger l'ensemble puis répartir le reste du Reblochon sur le dessus.

Faire gratiner 5 à 10 mn à 180°C.

Cuire les Crozets 15 mn à l'eau bouillante salée (10 fois le volume de Crozets).

Émincer les poireaux puis couper le Reblochon en dés.

Faire revenir les oignons émincés avec le mélange forestier et les poireaux.

Montage : Égoutter les Crozets, les verser dans un grand plat à gratin puis ajouter les légumes, la moitié du Reblochon, la crème fraîche et le vin blanc. Mélanger l'ensemble puis répartir le reste du Reblochon sur le dessus.

Faire gratiner 5 à 10 mn à 180°C.

Cuire les Crozets 15 mn à l'eau bouillante salée (10 fois le volume de Crozets).

Couper le saumon fumé en cubes et couper le Reblochon en dés.

Faire revenir les oignons émincés.

Montage : Égoutter les Crozets, les verser dans un grand plat à gratin puis ajouter le saumon, l'aneth, les oignons, la moitié du Reblochon, la crème fraîche et le vin blanc. Mélanger l'ensemble puis répartir le reste du Reblochon sur le dessus.

Faire gratiner 5 à 10 mn à 180°C.

Recette proposée par Yves Jasmin
Créateur culinaire
yjasmin@saveurjasmin.com


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »