

Croziflette aux Lardons, Chicons et Reblochon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CROZETS (PÂTES CARRÉES)	250g
- CHICON(S)	500g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1
- REBLOCHON	1/2
- VIN BLANC SEC	1 verre
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (15 minutes environ). Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les chicons en deux dans la longueur et ôtez le cœur amer. Coupez les feuilles en deux.
- Faites revenir les chicons dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Remuez quelques minutes puis caramélisez avec le sucre. Intégrez alors l'oignon émincé et les lardons.
- Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez la crème fraîche. Laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Coupez le reblochon en dés.
- Mélangez les crozets avec la sauce chicons-lardons-crème. Intégrez-y la 2/3 des dés de reblochon.
- Répartissez le tout dans un plat à gratin.
- Enfourniez pendant 15-20 minutes.
- Servez très chaud dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte

