

## GRATIN DE CROZETS SAVOYARDS

### Ingrédients :

- 1 boîte de Crozets
- un cube de bouillon de volaille
- 300 g de Beaufort (voire plus pour ceux qui aiment)  
(On peut faire 50/50 avec du Comté)
- sel, poivre
- 20 cl de crème fraîche
- 6 tranches fines de jambon cru

- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites bouillir de l'eau avec le bouillon de volaille.
- Ajoutez les Crozets et laissez cuire environ 20 min.  
Pendant ce temps, râpez le Beaufort.
- A la fin de la cuisson des Crozets, égouttez-les.  
Dans un plat à gratin, versez la moitié des Crozets, poivrez, "émiettez"  
grossièrement le jambon.
- Ajoutez la moitié du Beaufort sur toute la surface. puis la crème fraîche
- Ajoutez le reste des Crozets, poivrez.  
puis le restant du Beaufort. Enfournez au four jusqu'à que le Beaufort  
soit gratiné.
- Servez dès la sortie du four