

Crozets de Savoie (au sarrasin)

(z.B. von Nos régions ont du talent, E.Leclerc)

En Savoie autrefois, les Crozets remplaçaient les pâtes. Allongés au rouleau puis découpé en petits dés, ils étaient très appréciés des montagnards de la haute vallée de la Tarentaise. Aujourd'hui, ils accompagnent admirablement tous les plats en sauce : viandes, gibiers, poissons.



Idée recette :

Après cuisson, mélanger les crozets avec du gruyère ou du Beaufort râpé, du beurre ou de la crème fraîche, du jambon cuit ou cru. Servir immédiatement ou déposer le tout dans un plat beurré, recouvrir de fromage râpé et laisser gratiner au four pendant 10 minutes.