

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 5

Préparation

Etape 1

Cuire les crozet pendant 15 minutes.

Etape 2

Faire revenir les oignons émincés et les lardons.

Etape 3

Ajouter le vin blanc, l'ail et le thym et laisser réduire.

Etape 4

Ajouter les pâtes cuites et la crème, bien mélanger.

Etape 5

Débarrasser dans un plat à gratin ou un bac gastro et ajouter le fromage à tartiflette.

Etape 6

Cuire au four à 180°C jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Ingrédients



800 g Crozets



1 kg Lardons



350 g
Oignons



250 ml Vin blanc



500 ml
Crème 12%



500 g
Fromage à
tartiflette



Thym



Ail



Sel & poivre

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	967
Matières grasses (g)	8.3
Dont acides gras saturés	14.4
Glucides (g)	18.5
Dont sucres	2.2
Protéines (g)	10.6
Sel (g)	0.97