

...Crozets au fromage – recette au Cookeo

Une **recette bien connue des savoyards**, les **crozets à la Tomme**, au **fromage**, constituent un plat qui se veut calorique, consistant mais pas bourratif, délicieux et original, **dépaysant et convivial**, rapide à réaliser, surtout au **cookeo**, et convivial.

Cette recette fort peu onéreuse réalise très rapidement sans laisser vos invités de côté ...

Les crozets sont une variété de féculents spécifiques à la Savoie. Ce sont de petits morceaux de pâte alimentaire, aplatie au rouleau et coupée en carrés à l'aide d'un couteau-hachoir spécifique, autrefois plutôt fabriqués à la maison. On en trouve désormais un peu partout dans les rayons ‘ **pâtes** ‘. L'ingrédient principal est traditionnellement la **farine de sarrasin**, mais ils peuvent être aussi fabriqués à base de **farine de blé dur**.

Nos Crozets à la Tomme de Savoie.

Nb de personnes : 4 / Préparation : 5 min / Cuisson : 10 min / difficulté : très facile .

Votre liste d'ingrédients :

- 300 gr de crozets.
- 200 gr de tomme de montagne.
- Jambon et charcuterie de pays (x4).
- 20 cl de crème liquide.
- 15 cl d'eau.
- Sel, poivre, ... noix de muscade râpée...



crozets au fromage : les ingrédients nécessaires pour votre recette.

Réalisation simple et rapide des crozets au fromage.

1 - Dans la **cuve du Cookeo**, versez les **crozets** directement, ajoutez les 15 cl d'**eau** et la **crème fraîche**.



la cuve du cookeo : avant la mise en cuisson .

- 2 - Salez, poivrez, directement selon vos habitudes. Bienvenue : une ou deux pincées de noix de muscade.
- 3 - Fermez l'appareil, puis lancez-le en mode '**sous pression**' pendant **10 minutes**.
- 4 – La cuisson terminée, **déverrouillez le cookeo**, ouvrez le couvercle avec précautions (vapeur !).
- 5 – **Ajoutez la Tomme** par petits morceaux que vous cassez directement à la main.



incorporer le fromage et mélanger : ici de la Tomme de Savoie Fermière.

6 – Bien **mélanger** pour que le fromage fonde et s'incorpore au mélange. Éventuellement, renfermez le couvercle pour laisser agir la chaleur de la cuve et **remuez régulièrement** ...

7 - Servez et placez la charcuterie soit dans la même assiette, soit en dessert.



recette cookéo : les crozets à la Tomme / accompagnés ici de pain aux céréales et de moutarde à l'ancienne.

Les accompagnements pour cette recette de crozets au fromage.

Vous ne pouvez pas éviter la charcuterie avec ce plat ! Présentez-le avec quelques tranches de **charcuterie de pays**, mieux encore quelques morceaux de **caillasse**, quelques tranches de **jambon fumé**, au feu de bois, quelques tranches de **viande des grisons** également si vous le désirez, voire quelques **rondelles de saucisson sec aux noix ...**

Avec un plat comme celui-ci, il est plus que **recommandé de servir une belle petite salade verte**, genre de la frisée ou autre salade de saison ...

Du côté des **vins**, vous pouvez accompagner votre plat avec un **vin rouge**, tel que un Beaujolais, un Bordeaux, un Chénas ou encore un vin rouge des Côtes du Roussillon, éventuellement penchez pour le **vin blanc** si vous avez du Bordeaux blanc, du Cheverny ou du Pouilly Fumé, sans oublier ' LA ' **carafe d'eau**

...

Astuces pour varier ou personnaliser la recette des crozets au fromage.

A l'origine, le fromage utilisé était le **Beaufort**, ici il est remplacé par de la **Tomme de Savoie** que vous choisirez de bonne variété comme la Tomme des Bauges, Tomme d'Abondance ou de la Tarentaise, de préférence non aromatisée et surtout de **qualité fermière**.

Vous pouvez ajouter quelques **lardons** à votre préparation **dans la cuve du cookeo**, voire une ou deux tranches de **jambon sec** émiettés.

Préférez de la **crème fraîche allégée**, le plat étant en lui-même déjà bien riche en calories ...

N'allez pas croire que ce n'est que ' un plat d'hiver ', non vos crozets peuvent se déguster en toutes saisons et **ils constituent à la fois un plat copieux et un plat convivial**.

Une variante : la Croziflette .

Un peu comme la **tartiflette**, la **raclette**, la **fondue savoyarde**, la **croziflette** est quasiment la même recette, en tous cas basée sur les mêmes ingrédients.

Elle est surtout connue pour sa présence sur les menus pour touristes dans les **Alpes**, et aussi pour la rapidité de sa réalisation et son coût qui est peu élevé.

Ici, **vous vous faites une VRAIE recette savoyarde avec vos crozets à la Tomme de montagne** en y mettant tous les petits plus qui font la différence, pour pas cher et pour peu de temps en plus !!!

Les vieux savoyards faisaient cela au four et à la poêle, ici nous le faisons au Cookeo, mais bon, si vous le voulez, c'est aussi faisable ...

Bon appétit ... :)