

CROZIFLETTE + DIOTS + PORMONIERS

Ingrédients : pour 20 personnes

Diot 1 unité/personne, Pormonier 1 unité/personne

2 kg de crozets, 4 oignons, 4 boîtes de lardons, 1 paquet d'échalotes, un peu de farine, 1 l de crème liquide, 2 l de vin blanc, huile d'olive

PLAT :

Les diots et les pormoniers : Peler les échalotes, les couper en fines rondelles. Dans une sauteuse mettre huile d'olive et y faire revenir les échalotes. Ajouter les diots et les pormoniers et les faire dorer. Saupoudrez de farine et ajouter le vin. Laisser cuire à feu doux entre 30 à 40 mn. La sauce doit s'épaissir.

Le Gratin : Faire cuire les Crozets 20 min dans eau bouillante et salée. Une fois cuits, les égoutter mais pas trop. Mélanger les Crozets avec la crème, les lardons revenus à la poêle et le fromage coupé en petits morceaux ou râpé dessus. Poivrer et faire gratiner au four

À savoir : Pour les saucisses on peut aussi les manger uniquement cuites à l'eau, nature. Ces saucisses sont d'elles mêmes parfumées....

La recette saucisses cuites au vin blanc est typiquement savoyarde. Elle relève le goût des saucisses.