

Croziflette au thon



55 min 4 pers.

Ingédients

- 2 boîtes de thon au naturel
- 400 g de crozets au sarrasin
- 2 oignons
- 20 cl de crème fraîche
- 1 reblochon
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire 400 g de crozets au sarrasin 15 à 20 minutes dans une eau bouillante salée, puis égouttez-les.
- Faites fondre 2 oignons émincés dans un peu de beurre pendant 10 minutes.
- Mélangez les crozets, les oignons, 2 boîtes de thon blanc au naturel Les Mouettes d'Arvor émietté et 20 cl de crème fraîche. Poivrez.
- Versez le tout dans un plat à gratin.
- Coupez 1 reblochon en deux dans l'épaisseur et déposez-le sur le dessus, croûte vers le haut.
- Enfournez 20 minutes à 200 °C, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.