

# LE CROZET



## Petite Histoire culinaire

Les Crozets sont une spécialité savoyarde à base de petits morceaux de pâte aplatis et coupés en carré.

Le nom proviendrait du patois savoyard « *croé* » qui veut dire « *petit* ». L'ingrédient principal est la farine de blé ou de sarrasin.

La recette traditionnelle comporte un rajout de lamelles de fromage de Beaufort aux pâtes égouttées.

On raconte aussi que le crozet est né du besoin des montagnards, de limiter au maximum le volume de nourriture dans leur sac à dos d'où les pâtes découpées en petits carrés.

# Gratin de Crozets aux courgettes et au chèvre



FACILE

30 MN DE PREPARATION

4 PERSONNES

45 MN DE CUISSON

## Instructions

## Ingrédients



- 300 gr de Crozets
- 600 gr de courgettes
- 150 gr de chèvre en bûche
- 120 gr d'oignons jaunes
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

- Cuire les Crozets 15 mn dans de l'eau salée. Égoutter et rincer à l'eau froide,
- Mettre les Crozets dans un plat à gratin et préchauffer le four à 200 degrés,
- Dans une poêle, faire revenir à l'huile, les oignons puis les courgettes coupées en dés. Laisser cuire 20 mn,
- Dans le plat, verser les courgettes, le chèvre coupé en morceaux, la crème, le sel et le poivre. Bien mélanger le tout,
- Cuire au four 10 mn.