CROZETS *au jambon*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15 MIN	5 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Crozets nature Saint Jean**
- 150g de dés de jambon
- 40cl de crème liquide
- Muscade
- Sel
- Ciboulette
- Parmesan
- Jaune d'œuf (optionnel)

RECETTE

Préparation de la crème au jambon

- Dans une poêle, verser la crème et les dés de jambon et porter à légère ébullition
- Ajouter la muscade râpée et laisser réduire le temps de la cuisson des crozets

Cuisson des crozets

- Cuire les crozets 3 minutes dans une eau bouillante salée puis les introduire dans la poêle avec la crème et le jambon
- Poursuivre la cuisson dans la poêle 2 minutes en mélangeant régulièrement
- Ajouter le parmesan râpé et la ciboulette ciselée et mélanger

ASTUCE

Dressage

- Disposer les crozets au jambon dans le fond de l'assiette
- Parsemer d'un peu de parmesan
- Pour une sauce encore plus crémeuse, ajouter un jaune d'œuf cru sur le tout
- Déguster sans attendre !