



Crozets

- 300g de farine
- 200g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- une à cuillère à café de sel
- un peu d'eau tiède.



■ *Ce sont des sortes de pâtes rustiques typiquement savoyardes*

Servir: particulièrement adaptée pour confectionner des gratins au fromage.

Variation : Vous pouvez ajouter un peu d'épices, curry, muscade, ou autre.

■ Mélangez les farines ensemble, avec le sel dans un grand saladier. Ajouter les œufs. Travaillez longuement l'ensemble, en ajoutant de l'eau tiède petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et ferme.

■ Etalez la pâte au rouleau sur une fine épaisseur, et la laisser reposer à l'air libre, afin qu'elle se dessèche légèrement, en la retournant pour que les 2 cotés dessèchent de la même manière.

■ Découpez ensuite la pâte en petits carrés de 0,5cm de côté. Laissez reposer un petit quart d'heure, et mettez les à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 18 minutes.

■ Assaisonnez les comme des pâtes, avec du fromage, de la matière grasse, une sauce, ou utilisez-les pour faire un gratin.

Conseils

La quantité d'eau tiède dépend des farines utilisées. Même chose pour la durée de cuisson, vous devez goûter régulièrement pour la contrôler. N'hésitez pas à utiliser un robot pour travailler la pâte.