Crozetto au reblochon et pancetta

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 4 pers.
Préparation | 30 min
Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 250g de crozets
- 0.5reblochon
- 100g de tomates confites
- 2échalotes
- 1cube de bouillon
- 20cl de vin blanc (facultatif)
- 3branches de thym
- 8tranches de pancetta
- Huile d'olive

Faire pré-cuire pendant 5 min vos crozets.
Egouttez-les en gardant l'eau de cuisson.
Ajoutez le cube de bouillon à l'eau de cuisson.
Dans une cocotte, faire revenir dans un filet d'huile d'olive, vos échalotes émincées avec les tomates confites et le thym.
Ajoutez les crozets avec 1 louche de bouillon/vin blanc.
Faire cuire pendant 25 min en ajoutant louche de bouillon par louche de bouillon quand celui-ci est absorbé.
Coupez le reblochon en morceaux et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
Servez bien chaud accompagné de pancetta.