

Cuisine
avec



Croziflette revisitée

À la cancoillotte et aux poireaux

 30min

 1  <3€

Approved
by

Master
is-PR.NI!
Prévention des Risques
et Nuisances Technologiques

Ingrédients:

30 g de crozet c rue
½ oignon
150 gr de poireau
100g de dés de jambon
60g de cancoillotte
thym
cumin
Sel poivre huile d'olive

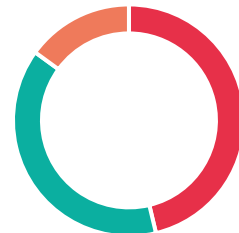
Nutri-score:

Energie — 370kcal

✘ Glucides — 37g

✘ Proteines — 31g

✘ Lipides — 12 g



1. Laver et émincer finement le poireau.
2. Eplucher et couper les oignons, les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.
3. Ajouter les poireaux, le sel et le poivre. Laissez revenir quelques minutes puis ajouter un peu d'eau et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
4. Cuire les crozets comme indiqué sur l'emballage.
5. Ajouter les dés de jambon, la cancoillotte, le thym, le cumin et les crozets puis continuer la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que la cancoillotte soit fondue.
6. Servir bien chaud.

Les variantes possibles de la recette :

⇒ Vous pouvez remplacer les dés de jambon, au choix, par :

- Des dés de volaille
- Du saumon
- Du tofu fumé