

One pot crozets au bacon et comté à l'autocuiseur

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de crozets nature ou sarrasin

Difficulté : Facile

2 oignons

Préparation : 10 min

150 g d'allumettes de bacon

Cuisson : 25 min

100 g de comté râpé

150 g de crème fraîche épaisse

Sel & poivre

Préparation :

Epluchez et émincez les oignons assez finement

Préchauffez l'autocuiseur

Versez l'huile dans la cuve et programmer sur
» REVENIR » ajoutez l'oignon et faites revenir pendant
2 à 3 min en remuant.

Ajoutez les allumettes de bacon et faites revenir encore
2 à 3 min en remuant

Ajoutez les crozets, versez 50cl d'eau, fermez le couvercle
et programmez » PATES » pendant 15 min.

Dépressurisez, mélangez puis ajoutez la crème, le comté
(ou emmental râpé), salez, poivrez, bien mélanger
jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!