

# Croziflette aux champignons et à la fleur d'Anjou

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



20 minutes



25 minutes



4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 250 g de crozets\* au sarrasin
- 150 g de champignons de Paris frais ou 1 bocal de champignons émincés
- 1 oignon
- 1 c à s d'huile d'olive
- mélange 4 épices
- herbes de Provence
- 200 ml de crème de millet
- 150 g de fromage\* Fleur d'Anjou

1. Laver et émincer l'oignon et les champignons.
2. Les faire revenir dans l'huile d'olive avec le mélange 4 épices et les herbes aromatiques. Cuire 5 à 7 minutes à feu doux.
3. Porter une casserole d'eau à ébullition, saler et y verser les crozets. Cuire 5 minutes et les égoutter.
4. Mélanger les crozets, les champignons et la crème végétale, puis verser la préparation dans un plat à gratin.
5. Couper le fromage en tranches et les disposer sur les crozets.
6. Faire gratiner 210°C pendant 20 minutes et déguster accompagné d'une salade verte aux noix !



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69