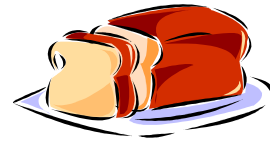




Fiche gastronomie : Les croûtes au fromage



Pour 1 personnes :

■ Ingrédients :

- 50 g Reblochon coupé en lamelle.
- 2 fines tranches de poitrine fumée.
- 1 ou 2 belles tranches de pain de campagne légèrement rassis.
- 1 œuf.
- Du vin blanc de Savoie (Apremont, Abyme).
- De l'ail
- Une pincée de noix de muscade.
- 1 plat allant au four.

■ Frotter le plat et les tranches de pain à l'ail.

■ Tremper les tranches de pain dans le vin blanc de Savoie et les poser dans le plat.

■ Recouvrir les tranches de pain avec les fines tranches de poitrine fumée.

■ Saupoudrer de noix de muscade.

■ Recouvrir avec le Reblochon.

■ Passer le tout à four chaud 250° pendant 20 mn.

■ A la sortie du four, poser sur les croûtes l'œuf cuit sur le plat.

■ Accompagnez d'un Apremont ou d'un Abyme.