



Croûte au fromage

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 15 à 20 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 tranches de pain (de campagne ou autre)
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de poitrine fumée
- 1 gros oignon
- 1 c. à soupe de miel
- 1 noix de beurre
- 15 cl de lait
- 150 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 200 g d'abondance
- 100 g de tomme de Savoie

1. Préchauffer le four à 180° C (Th. 6).
2. Beurrer 4 plats individuels allant au four. Eplucher l'ail et l'oignon.
3. Couper l'oignon en fines lamelles. Tailler les fromages en tranches.
4. Dans une poêle, faire revenir les lamelles d'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le miel et mélanger. Poursuivre la cuisson pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Réserver.
5. Frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail et les poser dans les plats beurrés. Poser une tranche de poitrine fumée sur chaque tartine.

6. Dans un saladier, battre les 3 œufs, la crème fraîche et le lait. Saler, poivrer et mélanger. Répartir la préparation sur les tranches de pain et couvrir de tranches d'abondance et de tommes de Savoie.
7. Enfourner pour 15 à 20 minutes.
8. Déguster aussitôt les croûtes au fromage, accompagnées de câpres et oignons caramélisés.

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière