

Abondance en croûte de fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

Fromage : 300 g d'[Abondance](#) AOC
4 bonnes tranches de pain rassis (au minimum)
2 gousses d'ail
Vin blanc de Savoie sec
Poitrine de porc fumée

Préparation

Frottez les tranches de pain à l'ail.

Faites-les tremper dans le Vin blanc de Savoie, tartinez avec la poitrine de porc fumée hachée.
Garnissez d'une tranche d'Abondance (environ 0,5 cm d'épaisseur), poivrez et mettez au four.