

Comté à la forestiere



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g [Gruyère](#) ou [Comté](#)

50 g champignons blancs

1 gousse d'ail

150 g crème épaisse

4 tranches de pain de campagne rassi

sel, poivre, muscade

Préparation

Lavez, équeutez, hachez les champignons. En casserole, faites-les étuver 10 minutes, à couvert avec une gousse d'ail finement hachée. Râpez le comté. Faites fondre doucement dans le jus de champignons avec la crème. Salez, poivrez, muscadez. Grillez au toaster ou à la salamandre quelques tranches de pain de campagne écroûté et rassis. Rangez-les dans un plat à gratin. Nappez avec le fromage fondu. Laissez gratiner 5 minutes à la salamandre (sinon abstenez-vous, l'appareil « casserait », le fromage se séparerait en pâte).