

Comté à la paysanne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g [Comté](#) fruité
100 g oignons
1 dl bouillon
5 cl vin blanc sec
20 g beurre
4 tranches de gros pain
sel, poivre,
piment doux

Préparation

Ecroûtez le pain de campagne. Epluchez et hachez les oignons. Faites revenir à la poêle les oignons émincés. Dès qu'ils sont tombés et non encore colorés, versez le bouillon et le vin blanc sec. Laissez bouillir. Salez et poivrez. Dans ce jus réduit, faites fondre le fromage. Lorsqu'il est fondu, masquez quatre tranches de gros pain grillé disposées sur un plat à gratin. Poudrez de piment doux. Servez brûlant.