

# Comté à la vigneronne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

600 g [Comté](#) fruité  
15 cl vin blanc sec  
2 g Maïzena  
2 oeufs  
sel, poivre,  
muscade  
tranches de pain de campagne

## Préparation

Emincez ou râpez le fromage. Dans un poêlon, fondez le comté dans le vin blanc sec avec une pointe de Maïzena diluée dans de l'eau. Avant l'ébullition, ajoutez 2 oeufs entiers battus. Salez, poivrez, muscadez. Pendant la courte cuisson, faites dorer ou griller quelques tranches de pain de campagne. Rangez-les sur un plat à gratin. Versez le mélange dessus. Gratinez vivement 10 minutes à la voûte du four (260°). Servez brûlant.