

Croute à l'Emmental de Savoie



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g [Emmental de Savoie](#)

4 tranches de pain de mie

4 tranches de jambon cuit

30 g beurre

2 oeufs

2 cl vin blanc

sel, poivre

Préparation

Ecroûtez et faites rôtir les tranches de pain de mie. Dans une casserole ou un poêlon, fondez le fromage avec le vin blanc. Salez, poivrez. Battez les oeufs. Assaisonnez-les. Dans un plat à four beurré, rangez les croûtes. Recouvrez-les de jambon. Versez la fondue d'emmental. Nappez les oeufs autour. Assaisonnez-les. Enfourez 10 minutes près du haut (240°).