

Croute au fromage à la Baloise – à l’Emmental Suisse



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g d'[Emmental Suisse](#)

300 g oignons

30 g beurre

3 cl huile

4 tranches de pain de mie

sel, poivre

paprika

Préparation

Parez les tranches de pain, mettez-les au carré. Epluchez et détaillez l'emmental en quatre tranches. Nettoyez, émincez les oignons en rouelles. Beurrez les tranches de pain, poudrez-les de paprika. Recouvrez-les de fromage, salez, poivrez. Rangez-les sur la tôle beurrée, enfournez jusqu'à la fonte du fromage, de 10 à 15 minutes suivant l'ardeur du four, près de la voûte à 240° environ. Durant ce temps, faites frire les oignons à la poêle dans l'huile très chaude pour qu'ils dorent et raidissent. Posez-les en dôme sur chaque croûte au fromage. Servez très chaud.