

Croute au fromage gratinées – au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

60 g de [fromage Gruyère](#) râpé

100 g Gruyère (4 tranches)

125 g Béchamel

30 g crème

30 g beurre

4 tranches de pain de mie

sel, poivre

Préparation

Ecroûtez et mettez en forme les tranches de pain. Dorez-les au beurre. Préparez une Béchamel dans laquelle vous incorporez la crème et le fromage râpé. Salez, poivrez. Laissez un peu réduire. Couvrez les tranches de pain de cette mornay, puis posez dessus une tranche mince de gruyère. Disposez sur un plat à four beurré. Gratinez 5 minutes à la voûte du four chaud (260°).

Ecroûtez et mettez en forme les tranches de pain. Dorez-les au beurre. Préparez une Béchamel dans laquelle vous incorporez la crème et le fromage râpé. Salez, poivrez. Laissez un peu réduire. Couvrez les tranches de pain de cette mornay, puis posez dessus une tranche mince de gruyère. Disposez sur un plat à four beurré. Gratinez 5 minutes à la voûte du four chaud (260°).