

Croûte au fromage trois étages – au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

300 g de [fromage Gruyère](#) salé

200 g pain bis

100 g jambon (4 tranches)

50 g beurre

4 oeufs

sel, poivre

Préparation

Découpez 4 tranches de 1 cm d'épaisseur dans une miche de pain. Détalonnez-les (ôtez la partie arrondie de la croûte). Rangez dans une poêle à frire. Posez sur un feu doux pour dorer en dessous. Ecartez du feu, rangez dans les plats à four grassement beurrés. Arrosez les tranches de pain d'un peu de vin blanc sec sur le pourtour pour amollir la croûte. Taillez le jambon à la forme des rôties. Disposez dessus des tranches de gruyère à la même dimension. Poivrez. Enfourez 10 minutes pour fondre le fromage. Durant de ce temps, cuisez des oeufs au plat mollets. Au sortir du four des rôties, disposez-les « à cheval » sur le fromage. Saupoudrez et poivrez un peu.