

Croute fromage au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

Ingrédients

Pour Croute Fromage :

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé (4 tranches)

8 minces tranches de pain de mie

2 tranches de jambon de Paris

20 g beurre

2 oeufs

sel, poivre



Préparation

Découpez les tranches de jambon à la dimension du pain. Battez les oeufs, salez, poivrez. Beurrez les tranches de pain sur une face. Masquez l'une avec le jambon, l'autre avec le fromage. Rassemblez les garnitures l'une contre l'autre. Trempez les tranches de pain dans l'oeuf battu. Faites frire des deux côtés pour obtenir une croute fromage. On peut aussi terminer cette recette de croute fromage en rôtissant au four la partie supérieure.