

Croute Neuchateloises – au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g de [fromage Gruyère](#) râpé

1 oeuf

20 g beurre

4 tranches de pain de mie

2 dl vin blanc

sel, poivre

muscade

Préparation

Découpez des tranches de 1 cm d'épaisseur de pain de mie écroûté. Humectez-les après les avoir rangées dans un plat beurré allant au four avec quelques gouttes de vin blanc. Composez un mélange avec le gruyère du Jura râpé, l'oeuf entier et le reste du vin. Triturez pour obtenir une pâte homogène. Masquez les tranches de pain avec cette pâte. Poudrez de poivre et de muscade. Glissez 25 minutes à four chaud (220°).