

Croute Ostendaises au vieux Gouda fermier



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

50 g vieux **Gouda** fermier au lait cru râpé
4 tranches de pain de ménage
200 g béchamel
75 g beurre
100 g crevettes décortiquées
2 jaunes d'oeufs
sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Découpez 4 tranches de pain de ménage de 2 cm d'épaisseur. Parez-les, écroûtez-les, écartez le talon. Formez des carrés. Faites frire au beurre. D'autre part, faites une béchamel. Incorporez 2 jaunes d'oeufs, le fromage râpé et les crevettes. Salez, poivrez si nécessaire. Triturez à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Masquez les croûtes avec la garniture. Rangez-les dans un plat à four beurré. Poudrez de gruyère râpé. Glacez 5 minutes à la salamandre ou enfournez 10 minutes près de la voûte d'un four à 240°.