

# Croute suisse au fromage Etivaz



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 300 g de [fromage Etivaz](#) Suisse AOC fruité

4 tranches de pain de mie

100 g crème

sel, poivre,

muscade

## Préparation

Divisez le morceau de **fromage Etivaz** en 4 tranches. Prenez de préférence 4 petits plats à four individuels. Beurrez-les. Grillez les tranches de pain de mie. Rangez-les chacune dans un plat. A part, dans une casserole, mettez à fondre le **fromage Etivaz** avec la crème. Poivrez, muscadez, salez si nécessaire. Lorsque l'appareil est bien lié, répartissez-le sur les tranches de pain. Enfourez 5 minutes au four très chaud pour glacer (280°). Servez brûlant.