

# Croûtes au fromage à la Zougoise – au Sbrinz



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

200 g [Emmental](#)  
100 g [Sbrinz](#)  
4 tranches de pain  
4 oeufs  
1 dl lait  
2 cl kirsch  
sel poivre

## Préparation

Découpez et mettez au carré quatre tranches de pain de ménage. Râpez l'emmental et le sbrinz. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Battez-les en neige. Dans la terrine, mélangez le fromage, les jaunes d'oeuf, le lait et le kirsch. Triturez bien le tout à la spatule. Assaisonnez. Ajoutez du lait si le mélange est trop ferme. Incorporez les blancs montés en neige au fouet en soulevant avec précaution. Recouvrez le pain au moyen de ce mélange. Enfourez jusqu'à la fonte et la dorure, soit de 10 à 12 minutes en haut du four chaud à 260°.