

# Croûtes au fromage de Namur



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
10 minutes



Temps de cuisson  
30 minutes

## Ingrédients

200 g [fromage de Namur](#)

4 tranches de pain  
de mie

50 g crème

1 échalote

1 tige de persil

sel, poivre

## Préparation

Grillez au four les tranches de pain de mie ou de campagne. Beurrez-les. Dans une casserole, mélangez à chaud le fromage de Namur et la crème en remuant à la spatule. Ajoutez l'échalote et le persil haché. Liez bien en remuant sans arrêt. Salez, poivrez. Etendez sur les toasts. Rangez sur un plat à four. Glacez 5 minutes à la salamandre ou 10 minutes en haut du four à 240°. Servez brûlant.