

Croûtes Baloises au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g de [fromage Gruyère](#) (4 tranches)

4 oignons hachés

4 tranches de pain

50 g beurre

sel, poivre

paprika

Préparation

Hachez les oignons. Ecroûtez et rôtissez légèrement les tranches de pain de mie. Blondissez les oignons hachés dans le beurre. Garnissez-en les tranches de pain de mie. Poudrez d'un peu de paprika. Recouvrez chacune d'une tranche de fromage. Assaisonnez. Dans un plat beurré, enfournez 15 minutes à four chaud (220-240°).