

Croûtes Bernoises à l'Emmental Suisse



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

15 minutes

Ingrédients

160 g [Emmental Suisse](#) (8 tranches)

4 tranches de pain de mie

4 tranches de jambon cuit

4 oeufs

1 cuillère de moutarde

Préparation

Grillez légèrement les tranches de pain de mie. Couvrez chacune d'une lame d'emmental, puis d'une tranche de jambon enduite de moutarde, et enfin d'une lame d'emmental. Enfourez jusqu'à ce que le fromage soit fondu (10 minutes). Décorez avec un oeuf au plat à cheval découpé à la forme. Salez et poivrez.

Grillez légèrement les tranches de pain de mie. Couvrez chacune d'une lame d'emmental, puis d'une tranche de jambon enduite de moutarde, et enfin d'une lame d'emmental. Enfourez jusqu'à ce que le fromage soit fondu (10 minutes). Décorez avec un oeuf au plat à cheval découpé à la forme. Salez et poivrez.

Une autre recette de cuisine facile à l'Emmental :

- * [Fondue Romande – au Gruyère et Emmental – recette](#)
- * [Cèpes gratinés au fromage – au Gruyère ou Emmental – recette](#)
- * [Pannequets au fromage d'Emmental – recette](#)
- * [Nouilles aux trois fromages : Sbrinz, Emmental et Gruyère – recette](#)
- * [Knoedeln au Sbrinz et Emmental – recette](#)
- * [Croûtes Bernoises à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Croute à l'Emmental de Savoie – recette](#)
- * [Croute au fromage à la Baloise – à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Galette au cumin – à l'Emmental de Savoie – recette](#)
- * [Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère – recette](#)
- * [Gratin de pommes de terre dauphinois- à l'Emmental – recette](#)
- * [Omelette bernoise à l'Emmental – recette](#)
- * [Ramequins genevois à l'Emmental et au Jura – recette](#)
- * [Ramequin messin à l'Emmental – recette](#)
- * [Ramequin roulé à l'Emmental – recette](#)
- * [Salade d'Emmental à l'argovienne – recette](#)
- * [Salade d'Emmental à la mode de Berthoud – recette](#)
- * [Salade au Gruyère et à l'Emmental à la mode de Bienne – recette](#)
- * [Salade à l'Emmental – recette](#)
- * [Soupe brune à l'Emmental – recette](#)
- * [Soupe à l'Emmental et au Sbrinz – recette](#)

RECETTE EMMENTAL – recette à l'emmental – [RECETTE EMMENTAL](#)

Fromages associés

Emmental de Savoie

Emmental Suisse ou Emmentaler

Allgauer Emmentaler