

La croute au fromage



Catégorie

Entrée



Ingrédients

Pour la recette de la croute au fromage :

- 100 g de fromage râpé
- 8 minces tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 20 g beurre
- 2 oeufs
- sel, poivre

Préparation

Pour bien démarrer la recette de croute au fromage, découpez les tranches de jambon à la dimension du pain. Battez les oeufs, salez, poivrez. Beurrez les tranches de pain sur une face. Masquez l'une avec le jambon, l'autre avec le fromage. Rassemblez les garnitures l'une contre l'autre. Trempez les tranches de pain dans l'oeuf battu. Faites frire des deux côtés pour obtenir une croute de fromage. On peut aussi terminer cette recette de croute fromage en rôtissant au four la partie supérieure.