

Ramequin paysan au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

200 g de [fromage Gruyère](#) (4 tranches)
4 tranches de pain de campagne
50 g beurre
2 oeufs
1/2 l lait
5 cl vin blanc
sel, poivre,
muscade

Préparation

Rangez dans un plat à gratin beurré des tranches de pain de mie coupées à 1 cm d'épaisseur et autant de tranches de Gruyère de 5 mm d'épaisseur, en les alternant avec un léger décalage de recouvrement (comme des tuiles) et que le fromage dépasse un peu le pain. Battez ensemble 2 oeufs entiers et le lait. Salez, poivrez, muscadez. Enduisez la surface de beurre ramolli en pommade. Versez un peu de vin blanc au fond. Rôtissez au four 25 minutes à 240°.