

Zebre – au Gouda



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromages pour cette recette au Gouda :

200 g [Gouda](#) tendre

50 g [Gouda](#) vieux

12 tranches pumpernickel

100 g beurre

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Cuisez dans les 2 oeufs, rafraîchissez-les, extrayez-en le jaune. Détaillez le fromage tendre en 4 tranches, mettez en réserve. Râpez le vieux, malaxez-le avec le beurre et les jaunes d'oeufs afin d'en faire une pâte homogène. Tartinez une tranche sur deux avec le beurre manié, recouvrez une tranche sur deux avec le fromage tendre salé et poivré. Superposez dans l'ordre suivant : 1 tranche beurrée, 1 tranche couverte de fromage, 1 tranche beurrée. On empile les tranches par deux ou quatre. L'alternance de la couleur brune du pain. L'alternance de la couleur brune du pain et jaune de la garniture et du fromage a donné le nom de cette bouchée. Pour la collation.