

Croûte aux poireaux



Ingrédients

- 8 tranches de pain
- 5 à 6 poireaux blancs
- 80 g de fromage râpé (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP)
- 2 jaunes d'œufs
- 2 - 3 cuill. à soupe de crème
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation

Couper les tranches de pain de 1,5 cm d' épaisseur.

Les dorer d' un côté seulement.

Faire blanchir 2 minutes les poireaux émincés dans très peu d'eau salée.

Les égoutter puis les remettre dans la casserole.

Saupoudrer légèrement de farine.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème.

Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Laisser mijoter quelques minutes.

Retirer du feu et ajouter les jaunes d'œufs et le fromage râpé (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP).

Recouvrir les tranches de pain du côté doré.

Les ranger sur une plaque beurrée.

Saupoudrer de fromage (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP) et faire dorer au four.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »