

Croûte aux poireaux



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : environ 10 min

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 à 3 cuill. à soupe de crème
- sel et 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 min les poireaux émincés dans très peu d'eau salée.

Les égoutter puis les remettre dans la casserole.

Saupoudrer légèrement de farine.

Ajouter 2 à 3 cuill. à soupe de crème.

Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

Laisser mijoter quelques min.

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 tirée du livre « Cuisine & Tradition au Pays de Fribourg ». Edition la Sarine.