

Croûtes au fromage



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

A déguster avec de la salade en quantité suffisante. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Recette proposée par : Blog [Le blog d'Yvette C-D.](#)

Ingrédients

- pour 6 croûtes :
- 6 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à café de farine
- 250 g de gruyère suisse râpé
- 2 oeufs
- 0,5 dl de vin blanc sec
- moutarde
- muscade
- poivre

Préparation

- 1 Tartinez les tranches de pain avec la moutarde.
- 2 Dans un saladier, mélangez le fromage, les oeufs, la farine. Ne salez pas mais poivrez et ajoutez de la muscade.
- 3 Ajoutez peu à peu le vin jusqu'à consistance d'une masse qui ne coule pas !
- 4 Montez en dôme sur les tranches de pain disposées sur une plaque recouverte de papier de cuisson.
- 5 Enfournez sous le grill du four pendant 15 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

