



ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

DU PAIN RASSIS ? UNE CROÛTE AU FROMAGE !

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 4 grandes tranches de pain (1 bon centimètre d'épaisseur)
- Environ 200 g de fromage râpé (Gruyère AOP suisse, ou Appenzeller®)
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre de vin ou de lait
- Poivre

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer le four à 200 °C.
2. Éplucher et écraser la gousse d'ail ou la couper en petits dés.
3. Disposer les tranches de pain dans un grand plat allant au four.
4. Les imbiber avec le vin ou le lait, ajouter l'ail sur les tranches.
5. Disposer le fromage sur le pain et faire cuire au four entre 5 et 10 minutes.
Lorsque le fromage est fondu, c'est prêt ! Poivrer une fois dans l'assiette.
6. Servir avec des cornichons et des petits oignons.

VARIANTES

- Ajouter un œuf au plat sur le dessus.
- Ajouter du jambon cru ou cuit, des tomates séchées, etc.

POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

