

Croûte au fromage

écrit par Pariseyn | 24 mai 2018



Si l'on souhaite déguster de bons fromages gratinés en dehors de la saison des raclettes et autres fondues savoyardes, voilà une tartine qui compensera largement toutes les frustrations. Pour une fois, on a fait une exception à la règle en achetant le pain chez le boulanger au lieu de le fabriquer « maison ». Mais ça n'est que partie remise.

Ingrédients, pour 4 tartines :

Une demie miche de pain complet

150 g d'Abondance râpé

150 g de fromage à raclette

De la [sauce Mornay](#) pour 4 personnes

Allumer le gril du four sur position « grand gril », 275 °C, en positionnant une grille au premier niveau au-dessous.

Couper 4 tranches dans la miche de pain.

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier aluminium.

Poser 3 ou 4 tranches (selon leur taille) dessus et faire toaster de chaque côté sous le gril en surveillant attentivement la coloration : ça va très vite !

Sortir la plaque du four et la déposer sur un dessous de plat.

Napper chaque tartine de sauce Mornay en allant bien jusqu'au bord.

Déposer par-dessus une généreuse couche de fromage à raclette et d'Abondance râpé.

Replacer sous le gril jusqu'à la coloration souhaitée, entre 5 et 10 minutes.

Servir aussitôt accompagnées de charcuteries au choix (jambon cru, saucisson, etc...), de cornichons et d'une bonne salade verte.