

Croûte au Morbier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches épaisses de bon pain de campagne

20 cl de vin blanc sec

8 tranches de Morbier

2 gros oignons

Poivre

1 noix de beurre

Éplucher et émincer les oignons. Dans une poêle les faire fondre dans un peu de beurre et les laisser très légèrement colorer.

Imbiber chaque tranche de pain de 2 à 3 c à s de vin blanc suivant l'épaisseur et la taille des tranches. Recouvrir de 2 tranches de Morbier et parsemer d'oignons. Poivrer et passer sous le grill du four 5 mn environ jusqu'à ce que le fromage ait fondu et commence à gratiner. Servir aussitôt avec une salade verte.

Croûte au Brie

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de pain de campagne épaisses

4 grosses échalotes

20 cl de vin blanc

1 noix de beurre

1 c à s de nigelle

250 g de Brie

Éplucher et émincer les échalotes. Les faire revenir à la poêle dans le beurre jusqu'à ce qu'elles colorent légèrement.

Imbiber les tranches de pain de 2 à 3 c à s de vin blanc. Les recouvrir avec les échalotes et des lamelles de Brie. Saupoudrer de graines de nigelle et passer sous le grill du four 5 mn environ. Servir aussitôt avec une salade verte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>