

ROSALINE BERNEY, BUVETTE DES CROISETTES, L'ABBAYE VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

# Croûtes au fromage et aux shiitake

Shii-take

**Igrédients pour 2 portions**

| | |
|---|---|
| **200 G** | GRUYÈRE |
| **1** | ŒUF |
| **1/2 dl** | CREME ENTIÈRE |
| **1*** | NOIX DE MUSCADE (moulue) |
| **1*** | POIVRE |
| | MOUTARDE |
| | TRANCHES DE PAIN |
| **2** | VIN BLANC SEC |
| | SHIITAKE |
| **150 G** | PETIT OIGNON |
| **1** | BEURRE |

*pointe de couteau

**Préparation**

Mélanger l'œuf et la crème. Râper le fromage, l'incorporer au mélange et assaisonner. Disposer les 2 tranches de pain dans un plat à gratin, mouiller avec le vin blanc et étaler un peu de moutarde.

Répartir la masse de fromage sur le pain et cuire à 250° environ dans le four préchauffé jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée. Faire suer brièvement l'oignon coupé grossièrement et les champignons dans le beurre. Répartir sur les croûtes au fromage.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE



Autres recettes sous: www.biopilz.ch