

Recette de la Croûte Savoyarde Traditionnelle

Présentation

- La croûte savoyarde est un plat montagnard réconfortant, idéal pour utiliser du pain rassis.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Nombre de personnes : 4

Ingrédients

- 4 tranches épaisses de pain de campagne (rassis de préférence)
- 250g de fromage à croûte savoyarde (ou Beaufort, Abondance ou Comté)
- 15cl de vin blanc sec de Savoie (Apremont ou Roussette)
- 10cl de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail
- 50g de beurre
- Poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Poêle
- Plat à gratin (individuel ou familial)
- Couteau et planche à découper

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Frottez généreusement les tranches de pain avec la gousse d'ail coupée en deux.
- Faites dorer les tranches de pain à la poêle avec le beurre sur les deux faces.
- Disposez les tranches dorées dans le plat à gratin.
- Arrosez le pain avec le vin blanc de manière uniforme.
- Étalez une fine couche de crème fraîche sur chaque tranche.
- Recouvrez généreusement avec le fromage coupé en lamelles ou râpé.
- Poivrez légèrement.
- Enfournez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et doré.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement à la sortie du four.
- Accompagnez ce plat d'une salade verte à l'ail pour apporter de la fraîcheur.
- Pour une version plus riche, vous pouvez ajouter une tranche de jambon cru sous le fromage.