

Crouâtes au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 12 tranches de pain toast
- 2 dl de bière

Mélange de fromage:

- 180 g de fromage de l'alpage de Fieudo * râpé
- 1,5 dl de lait
- 3 œufs
- 2 cs de farine
- *noix de muscade, paprika, poivre*

Préparation

Arroser de bière les tranches de pain toast.

Mélange de fromage: mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 15 minutes. Tartiner le mélange sur les tranches de pain toast. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Placer les tranches de pain toast dans le beurre avec le côté tartiné vers le bas et faire dorer.

Servir avec une salade de saison.

* La recette originale utilise du fromage de l'alpage de Fieudo, de l'exploitation agricole de Gabriele et Katya Genoni. On peut aussi utiliser un autre fromage d'alpage à pâte dure.