

Tranches gratinées au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches épaisses de pain paysan ou de pain complet
- 250 g de fromage d'alpage grossièrement râpé
- 2 poignées de noix
- 2 cs de miel
- un peu de beurre
- romarin ou thym
- poivre

Préparation

Placer les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Faire fondre le beurre dans une petite poêle, faire griller les noix, ajouter le miel. Faire caraméliser légèrement en remuant. Réserver.

Répartir le fromage d'alpage sur les tranches de pain. Disposer les noix caramélisées par-dessus. Assaisonner avec les herbes et un peu de poivre.

Faire gratiner au four préchauffé à 220°C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Déguster avec un verre de vin blanc ou de jus de pomme et une salade.