

CROUTE SAVOYARDE AUX CEPES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Patou du blog [La neuvième planète](#)

Et pour une fois, sans thermomix, sans cookéo et sans cake factory

Ingrédients:

- 4 tranches de pain de campagne rassis un peu épaisses
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc de Savoie
- 100 gr d'allumettes de poitrine fumée
- 6 tranches de jambon de pays
- 50 g de champignons cèpes déshydratés
- 200 g de tomme de savoie
- 300 g de beaufort
- 300 g d'abondance
- 250 g de comté râpé
- Poivre du moulin
- 300 cl de crème fraîche liquide
- 2 œufs (facultatif)

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- Gratter les tranches de pain avec l'ail, recto verso, et les disposer dans un plat
- Verser le vin sur les tranches et les laisser s'imbibber
- disposer les tranches de jambon de pays sur le pain
- répartir ensuite les cèpes réhydratés
- disposer ensuite les fromages coupés en fines tranches en les alternant (sauf le comté)
- poivrer (mais surtout pas de sel)
- répartir le comté râpé
- terminer en répartissant la crème
- enfourner pendant 20 minutes à 200°C
- la croûte doit être dorée et servir
- la croûte peut se manger pour les plus gourmand avec un œuf au plat disposé sur la croûte

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>