

Les Recettes de F & Ph Armand

Artisan Fromager Affineur



La croûte Savoyarde

Préchauffez votre four à 180 °/ 200°.

Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés dans un peu d'huile. Ajoutez les lardons et laissez dorer pendant une 15 mn.

Pendant ce temps, frottez une casserole avec la gousse d'ail. Versez un peu de vin et portez à ébullition. Ajoutez les fromage râpés par poignées en tournant lentement avec une spatule de bois, poivrez et salez

Tartinez les tranches de pain avec la crème fraîche, déposez la préparation d'oignons et lardons, recouvrir de la fondue encore chaude et faire gratiner au four 5 à 10 mn

Après cuisson La Croûte savoyarde sort alors brûlante, coulante et parfumée.

Accompagnez d'une salade et d'un Vin de Savoie

Pour 2 Personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

400 g de fromage
(Beaufort , Comté
Emmental Suisse,
Gruyère , Appenzell)

2 oignons

150 g de lardons

4 grandes tranches de
pain de campagne

Vin blanc de Savoie

10 cl de crème fraîche

Sel et poivre

L'astuce !

Réalisez une fondue Savoyarde un peu épaisse, elle gratinera mieux au four , sans coulée



54 rue Basse - LILLE
tel :03. 20. 55. 60. 28

345 rue Gambetta - LILLE
tel:03. 20. 40. 23. 05