

Croûtes au fromage au poivre rose

Ingrédients

Pour 1 personne

3-4 tranches de pain toast
2-3 cs de vin blanc ou de lait
100 g de fromage d'alpage ou de Parmino,
râpé
1 oeuf, battu
env. 2 cs de lait
1 cc de poivre rose, en conserve, haché
sel, poivre, noix de muscade
beurre à rôtir ou crème à rôtir
poivre rose pour décorer



Préparation

1. Asperger le pain de vin ou de lait.
2. Mélanger le fromage, l'oeuf, le lait et le poivre rose, assaisonner. En tartiner les tranches de pain (d'un seul côté).
3. Chauffer le beurre ou la crème à rôtir dans une poêle en Téflon. Y disposer les tranches de pain, le côté tartiné en bas. Dorer 2-3 minutes des deux côtés. Servir sur une assiette chaude, décorer.

Servir avec une salade printanière.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 823 kcal, 45 g Protéines, 48 g Lipides, 52 g Glucides.