

# CROUTES AU FROMAGE A LA MARIE-CLAIRE



Pains toast au beurre en tranches  
Fromage à raclette  
Vin blanc  
Moutarde  
Tomates  
Lard en tranches

1. Tremper rapidement une tranche dans le vin blanc (la partie supérieure seulement). Tartiner d'un peu de moutarde
2. Mettre les tranches préparées sur une plaque (la partie tartinée vers le haut) et poser les tranches de fromage à raclette
3. Mettre une tranche de tomate ou quelques morceaux de lard sur le fromage.
4. Cuire environ 5-7 minutes les croûtes dans un four à 200°C (chaleur supérieure et inférieure).

Se mange avec une bonne salade mêlée.

Bon appétit