



## CROÛTE AU SAINT-NECTAIRE

( Pour 6 personnes - Préparation 10mn - Cuisson 15mn à 180°C )

### Les ingrédients :

- 6 belles tranches de pain de campagne un peu sec - 300 Grs de Saint-Nectaire fermier - 200 Grs de lardons fumés
- 2 oignons - QS de vin blanc sec - Poivre.

### Préparation :

- 1 - Émincez les oignons et les faire suer dans une poêle à feu vif avec les lardons, réservez ;
- 2 - Déposez vos tranches de pain dans un plat allant au four et les arroser légèrement avec le vin blanc ;
- 3 - Couvrir le pain avec des tranches de fromage assez épaisses (5mm minimum) et recouvrir chaque tartine avec le mélange oignons-lardons précuit dans la poêle ;
- 4 - Donnez un tour de moulin à poivre sur chaque tartine et enfournez à 180°C pour 15mn ;
- 5 - Dégustez encore chaud.

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Mars 2017

