

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Ramequin au fromage

Ramequin au fromage
Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 8-10 tranches de pain de mie
- 300 grammes de fromage pour raclette (en lamelles)
- beurre
- 2 cuillères à soupe de vin blanc
- 4 oeufs
- 4 dl de lait
- 1 dl de crème
- 2 cuillères à café de moutarde mi-forte
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation:

Beurrez un plat à gratin et placez-y les tranches de pain de mie.

Déposez une lamelle de raclette entre chaque tranches de pain de mie. Arrosez de vin blanc.

Battez avec le fouet les oeufs, le lait, la crème et la moutarde. Assaisonnez et répartissez sur les tranches de pain de mie.

Faites dorer à four très chaud pendant environ 20 minutes.