

La Tranche Campagnarde

Ingrédients :

- 4 tranches de pain de campagne, sans la croûte et grillées
- 3 tasse de Colombier découpée en dés et mélangée à une cuillère à soupe de farine
- 3 cuillères à soupe de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 jaune d'œuf
- poivre, sel

Disposez les tranches de pain grillées dans un plat à four individuel, creux et assez grand pour les contenir à l'aise.

Dans une grande casserole à fond épais, mélangez le fromage, la farine, le beurre, le vin, le poivre et le sel. Faites cuire sur feu modéré, sans amener à ébullition. Remuez constamment jusqu'à ce que le tout soit bien lié.

Dans un petit bol, battez le jaune d'œuf. Hors du feu, en remuant, incorporez le au mélange de fromage, puis nappez de cette sauce épaisse les tranches de pain. Placez les plats une ou deux minutes sous le grill, de façon à dorer légèrement le fromage, et servez immédiatement.