

Bon et avantageux: croûtes au fromage aux pommes et au jambon pour seulement CHF 11.-



À seulement 11 francs pour 4 personnes, ces croûtes au fromage avec pomme et jambon ont largement mérité une place de choix dans la rubrique bon et avantageux!

Avec les rösti, la fondue et la raclette entre autres, les croûtes au fromage font partie des «grands classiques suisses». En parlant de classiques: avez-vous déjà entendu parler des «croûtes au fromage militaires»? Cette version se passe traditionnellement de jambon et est cuite dans une poêle, mais elle peut tout aussi bien être préparée au four.

Les croûtes au fromage militaires sont généralement servies avec une salade et/ou une compote de pommes. Dans notre recette aussi, les pommes sont à l'honneur. Elles offrent un contraste sucré aux ingrédients salés et apportent ainsi une jolie touche de fraîcheur.

Garde-à-vous! ... et bon appétit!

Remarque: le prix de la recette a été calculé avec les ingrédients les moins chers disponibles sur le marché. Cependant, nous préférons les croûtes au fromage avec le jambon supérieur IP-SUISSE et le pain d'épeautre pur IP-SUISSE.

- 2 oignons moyens, en fines lamelles
- 2 cs de beurre
- 1 cs d'huile neutre, par ex. huile de tournesol
- 1 miche de pain, coupée en tranches
- 150 à 200 g de jambon
- 1 à 2 pommes, évidées et coupées en tranches d'environ 3 mm
- 400 g de fromage à raclette, en tranches
- épices de votre choix, par ex. paprika en poudre, poivre de Cayenne, poivre moulu, noix de muscade...

1. Toastez 4 tranches de pain, placez-les dans un plat à gratin et recouvrez chacune d'elles d'une demi-tranche de jambon et ensuite avec la moitié des tranches de pommes.
2. Blondissez lentement les lamelles d'oignon dans le beurre et l'huile jusqu'à ce qu'elles soient cuites et placez-les sur les tranches de pommes.
3. Garnissez-les ensuite avec 1 tranche à 1½ tranche de fromage à raclette.
4. Enfin, assaisonnez les croûtes au fromage selon vos goûts et enfournez-les à 200 degrés dans la deuxième rainure du haut pendant environ 8 minutes.
5. Servez immédiatement et préparez d'autres croûtes au fromage selon vos envies.

Temps de préparation: environ 20 à 25 minutes

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC

Robe dorée. Nez de muscat et d'amandes douces. Bouche à la fois pleine et chamue, avec une acidité présente et fraîche. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)