

Croûtes au Gruyère AOP et au Vacherin Fribourgeois AOP



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 à 10 min

Ingrédients

- 150 g de Gruyère AOP râpé
- 150 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 1 dl de vin blanc
- sel et poivre
- noix de muscade moulue
- 8 tranches de pain
- huile pour friture (tournesol)

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Répartir la masse sur le pain.

Passer le pain à la friture avec le fromage contre le bas, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.