



Croûte au Morbier

Préparation : 30 min.

pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de Morbier
- 4 tranches du jambon cru
- ½ verre de Côte de Jura blanc
- ½ oignon
- sel, poivre

Imbiber la tranche de pain de campagne avec le Côte du Jura blanc.

Recouvrir avec la tranche de jambon cru et les oignons découpés en lamelles.

Saler, poivrer selon votre goût.

Ajouter ensuite la tranche de Morbier.

Mettre au four thermostat 7 (210° C) environ 20 minutes.

Bon appétit.