

Florian Carrard

Tartine chaude à l'Etivaz AOP et au kirsch

Ingrédients

Pour 40 croûtons (10 personnes) :

2 oeufs

½ dl de vin blanc

une giclée de kirsch

500gr de Etivaz AOP jeune

60gr de farine

1 gousse d'ail sans le germe coupée en deux

poivre du moulin

1 baguette de pain.

Préparation

Mélanger tous les ingrédients

Toaster d'un côté les morceaux de pain et tartiner la face non toastée avec l'appareil.

Plonger la face avec le fromage dans un bain d'huile de 1cm pendant 3 min.

Egoutter sur du papier absorbant.

Poivrer généreusement.

Servir chaud, accompagné d'une salade frisée aux noix ou une jolie salade de rampon.

Bonne dégustation et bon appétit !



Hôtel Valrose
Place de la Gare
1659 Rougemont
+41 26 923 77 77