

Croque-Bruchetta en Tartiflette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 Minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes tranches
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FROMAGE FRAIS	80g
- VIN BLANC SEC	5-7 cl
- AIL EN POUDRE	un peu
- POMME(S) DE TERRE	3-4
- LARD PETIT DEJEUNER	8-10 tranches
- REBLOCHON	½
- HUILE D'OLIVE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez l'appareil à croque.
- Dans un bol, battez le jaune d'œuf avec le fromage frais, le vin blanc et l'ail en poudre. Salez, poivrez et mélangez.
- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez-les puis pelez-les et coupez-les en rondelles.
- Entre temps, faites griller les tranches de lard petit-déjeuner et réservez sur une assiette.
- Répartissez les rondelles de féculent sur une tranche de bruchetta.
- Nappez ensuite avec le fromage frais au vin blanc.
- Déposez ensuite les tranches de lard.
- Coupez le reblochon en fines tranches (3-4 mm).
- Répartissez-les sur le lard puis nappez avec le reste de fromage frais au vin.
- Fermez avec la seconde tranche de bruchetta. Huilez les deux faces extérieures.
- Déposez le croque-bruchetta sur le grill jusqu'à ce que le pain se colore et que le fromage fonde.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.