



Gratin suisse

Ingrédients

- 6 tranches de pain de mie
- 6 tranches d'emmental
- 3 tranches de jambon
- 1/2 l de lait
- 3 œufs
- 80 g de beurre environ (tartines et plat)
- 2 pincées de noix de muscade moulue
- 2 pincées de paprika
- 15 brins de ciboulette
- Sel fin

Matériel

- 1 plat à gratin rectangulaire, pouvant recevoir 6 tartines côte à côte
- 1 planche ou une assiette
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 couteau
- 1 verre mesureur

Technique

- Préchauffer le four.

- Beurrer les tranches de pain.
- Sur chaque tranche de pain beurré, poser une tranche de fromage et une 1/2 tranche de jambon.
- Beurrer le plat.
- Ranger les tartines au fond du plat.
- Battre les œufs dans le saladier avec le sel, le lait, la noix de muscade.
- Verser le mélange sur les tartines.
- Saupoudrer de paprika et de ciboulette finement coupée.
- Cuire à four chaud pendant 10 à 12 minutes.

Suggestions

- Ajouter de fines lamelles de champignons de Paris au-dessus du jambon avant de mettre les œufs battus.
- Décorer avec de fines tranches de tomates avant de passer au four.

