

Waldkorn® pain à la Suisse

Tomate, Fromage, Basilic, Oignon, Poireaux,

Méthode de travail

Préchauffez le four à 200°C. Coupez les oignons et le poireau en anneaux. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les anneaux pendant 4 minutes. Versez la moitié de la crème dans la poêle. Épicez selon goût de sel, poivre et noix de muscade. Coupez les tranches de Waldkorn® en deux. Coupez les tomates en tranches. Graissez un plat allant au four à bords bas. Couvrez le fond avec la moitié des tranches en les faisant se chevaucher. Placez par-dessus les petites tranches de tomate, un peu de fromage râpé et le mélange d'oignon et poireau. Versez le reste de la crème sur le plat. Couvrez le tout avec le reste des tranches de pain et terminez avec du fromage râpé et du basilic. Mettez le plat au four pendant environ 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Ingrédients (1 personne)

30 - 45 minutes

- 6 tranches de Waldkorn® Céréales Anciennes
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 oignons
- 1 poireau
- 200 ml de crème
- poivre et sel
- noix de muscade
- 3 tomates
- 200 de fromage râpé (par exemple Gruyère ou Emmental)
- 2 c.à.s. de basilic, finement haché