

# Fromage Chaud

Préparation : 15 min    cuisson : 30 min    repos : 30 min    personnes : 4

## Ingrédients :

- 10 cl lait
- 4 œuf
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de farine
- 1 kg de fromage alsacien (Barkase, Munster)
- 1 pincé de sel et 1 pincé de noix de muscade
- 1 noisette de beurre

## Préparation :

Couper le fromage en tranche d'un centimètre d'épaisseur.

Dans une terrine, mélanger les œufs, la crème fraîche, le lait. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade. Incorporer délicatement la farine au mélange.

Laisser reposer pendant 30 minutes.

Ajouter les tranches de fromage à la pâte. Dans une poêle beurrée, laisser cuire 5 minute de chaque côté.