



## RONDELLES DE PAIN PAILLASSE GARNI DE SCHABZIGER

- 18 Tranches de pain de 1 cm épaisseur toastées
  - 200 g Fromage râpé (mélange de fondue)
  - 80 g Schabziger râpé
  - 2 Tomates pelées et coupées en petits dés
  - 100 g Poireau blanchi et coupé fin
  - 40 g Mostbröckli coupés en julienne (Viande séchée)
  - 4 c.à s. de crème liquide
  - 2 Jaune d'œuf
  - ½ c.à c. Moutarde forte
  - 1 x 33 cl Bière
- Sel, poivre du moulin, noix de muscade

### **Recette :**

1. Préchauffer le four à 200 degrés
2. Mouiller le pain avec la bière.
3. Mélanger tous les ingrédients, répartir sur les tranches de pain
4. Mettre au four pour 8 ou 9 minutes
5. Servir chaud.