**Croûtes savoyardes**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Cro%C3%BBtes-savoyardes-avril-2009-167-copie.jpg) **Pour un Croquant-Gourmand**

**- 1 tranche de pain large et épaisse (1,5 à 2 cm)  
- tranches de raclette  
- crème fraîche épaisse ou mascarpone  
- Beaufort (ou autre gruyère) râpé  
- poivre du moulin**

Poser les tranches de pain sur la plaque du four et les faire sécher à four très chaud en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient légèrement  dorées (environ 6 min de chaque côté).  
Laisser refroidir et placer les tranches dans un plat à gratin.  
Recouvrir chaque tartine de pain de tranches de raclette (j'ai pris de la raclette prétranchée pour que les tranches soient toutes de la même épaisseur).  
Étaler sur le fromage une grosse cuillerée de crème épaisse ou de mascarpone.  
Saupoudrer de fromage râpé et donner 2 ou 3 tours de moulin à poivre.  
Au moment du repas, passer sous le grill du four en surveillant et retirer dès que le dessus des tartines prend une jolie coloration dorée.

J'ai ramassé à la cuillère ce qui s'était écoulé dans le plat et je l'ai réparti sur les tartines.