



## Croûtes à l'appenzell

Repas léger pour 4 personnes

grande plaque chemisée de papier à pâtisserie

12 tranches **de pain toast**

50 g **de beurre ou de margarine,**  
ramollis

2 c. à café **de moutarde**

mélanger, tartiner les tranches de pain

12 tranches **d'appenzell** (env. 300 g)

poser sur les tranches

12 **demi-poires au sirop** ou

6 poires fraîches, bien tendres

poser sur le fromage

12 tranches **de lard**

répartir sur les tranches, disposer  
celles-ci sur la plaque chemisée

**Cuisson:** 10 à 15 min au milieu du four préchauffé à 250 °C. Le fromage doit être fondu et le lard, croustillant.

**Accompagnement:** salade mêlée.