

# Tartines au Tilsit à la thurgovienne

## Ingrédients

- ½ cs de beurre
- 1 bouquet d'oignons nouveaux avec le vert, ciselé, réserver le vert
- 200 g de poireau, en tronçons d'env. 6 cm
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1 grosse pomme, en fins quartiers
- 200 g de TILSIT ROUGE, râpé
- 75 g de farine blanche
- 1 ½ dl de lait
- 1 jaune d'œuf
- Un peu de paprika
- 2 pincées de sel, un peu de poivre
- 8 petites tranches de pain bis

Pour 8 pièces

Préparation: env. 30 minutes

Réserver au frais: env. 1 heure

Cuisson: env. 20 minutes

Difficulté: facile

Conseil: Remplacer la pomme par une poire.



1. Faire fondre le beurre dans une poêle à frire. Faire revenir les oignons, le poireau et l'ail pendant 3 minutes environ. Ajouter la pomme, poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Retirer et laisser refroidir.
2. Mélanger le TILSIT et la farine. Ajouter le lait, le jaune d'œuf et le mélange à base de poireau, assaisonner. Réserver le mélange à couvert et au frais pendant 1 heure environ.
3. Poser les tranches de pain sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire griller dans un four préchauffé à 220 °C. Retirer la plaque. Répartir le mélange à base de fromage, terminer la cuisson pendant 10 à 15 minutes. Parsemer avec le vert des oignons nouveaux mis de côté.

## Valeurs nutritives par pièce



Vidéo de la recette  
[www.tilsiter.ch/rec6](http://www.tilsiter.ch/rec6)

