

Ramequin au fromage Suisse

Il te faut:

- 100g de gruyère
- 100g de vacherin salé
- 1c.s de farine
- 1dl de lait
- 1dl de crème
- 1 œuf
- 1p.c c. De muscade
- Une pincée de sel
- Du poivre
- Une pâte a gâteau déjà abaissée abaissé rectangulaire



Marche à suivre:

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Découpez les fonds dans la pâte a gâteau déjà abaissée a l aide d un couteau
3. Foncer les moules, bien appuyer.
4. Piquer les fonds à la fourchette, mettre au frais.
5. Râper grossièrement les fromages dans un grand bol, incorporer la farine.
6. Mélanger lait, crème et œuf, incorporer, assaisonner.
7. Répartir la masse sur les fonds de pâte.
8. Cuisson: env. 35 min a 200.
9. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, servir tiède.

