

Recettes de cuisine internationale

Ramequins au fromage suisse

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients 8 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 300 gr d'etivaz ou de gruyère ou de vacherin fribourgeois ou 1 mélange.• 400 gr de pâte brisée maison si possible ou 2 rouleaux.• 20 cl de lait• 30 gr de farine• 3 œufs• 1 bonne pincée de sel• 1 pincée de muscade• Du beurre pour graisser les tourtières	<p>Préparation : 20 mn</p> <p>Cuisson : 20 mn</p>
---	---

Graisser les tourtières avec du beurre.

Etaler la pâte brisée sur une épaisseur de 3 mm.

Découper des ronds de pâtes à l'emporte-pièces ou un bol dont le diamètre est supérieur au diamètre des tourtières.

Placer ces ronds dans les tourtières.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Verser le lait dans un récipient creux, y incorporer les œufs et la farine et bien mélanger.

Râper le fromage et l'ajouter au mélange.

Ajouter un peu de muscade moulue, saler et mélanger le tout.

Répartir l'appareil obtenu dans chaque tourtière.

Préchauffer le four à 220° et lorsque celui-ci est chaud, enfourner les tourtières à mi-hauteur pour 20 minutes.

Laisser refroidir un peu avant de servir.