Gâteau au fromage

Pour 1 moule à tarte de 28 cm de Ø

Conseil
Cette pâte peut être utilisée immédiatement, sans réfrigération.

Ingrédients ☑

Pâte:

80 g	de beurre	☐
0,75 dl	d'eau	☐
¼ cc	de sel	☐
200 g	de farine	☐

Garniture:

150 g	de Gruyère AOP râpé	☐
150 g	d'Emmentaler AOP râpé	☐
2 dl	de lait	☐
2 dl	de crème	☐
3	œufs battus	☐
½ cc	de sel	☐
	poivre, noix de muscade, paprika	☐

Cycle 3

Préparation

1 Pâte: faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, retirer la casserole de la plaque.

2 Ajouter un à un le reste des ingrédients.

3 À l'aide d'une spatule, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Ne pas pétrir la pâte.

4 Foncer le moule beurré en pressant la pâte à la main. Piquer à l'aide d'une fourchette. Préchauffer le four à 220 °C (air chaud/chaleur tournante: 200 °C).

5 Garniture: mélanger tous les ingrédients, verser sur le fond de pâte. Cuire 30-35 min tout en bas du four chaud.