

Comté en Gâteau



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 200 g

300 g de pâte brisée ou demi-feuilletée 6 oeufs

6 oeufs

1/2 l de lait

sel

poivre

muscadet



Préparation

Préparez la pâte brisée ou demi-feuilletée. Dans une terrine, battez ensemble les oeufs et le lait. Versez le fromage râpé. Laissez-le macérer pendant 1 heure. Assaisonnez. Sur la planche farinée, étalez et laminez au rouleau la pâte à 3 mm d'épaisseur. Beurrez, foncez et piquez la tourtière. Battez l'appareil pour mélanger le fromage. Garnissez la tourtière aux 2/3 à cause du gonflement. Enfourez 30 minutes à 220°.

Autres recettes de cuisine au Comté :

[Croute au Comté](#)

[Mignon de porc au Comté, gratin savoyard](#)

[Fondue Comtoise \(au Comté\)](#)

[Comté sur truite soufflée -recette au Comté](#)

[Comté et jambon en friands](#)

Comté en Gâteau

[Pains Fourrés au Comté](#)

[Oeufs en cocotte Orsi- au Comté](#)

[Beautilles au fromage de Comté](#)

[Comté en brochettes – recette au Comté](#)

[Comté à la forestière](#)

[Comté à la paysanne](#)

[Comté à la vigneronne](#)

[Comté sur côtes de veau Cordon bleu](#)

[Comté en croûtes Jurassiennes](#)

[Comté en feuilletés](#)

[Comté sur gratin d'asperges à la Mornay](#)

[Gratin de bettes au jambon à la Mornay – Comté](#)

[Gratin de cardons à la Lyonnaise – au Comté](#)

[Gratin de champignons à la Provençale – au Comté](#)

[Gratin de chou-fleur à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'endives au jambon à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'épinards à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de fonds d'artichauts à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de poireaux à la Mornay – au Comté](#)

[Pain perdu au Comté](#)

[Panade à la jurassienne au Comté](#)

[Poulet sauté au Comté](#)

[Ramequin bugiste au Comté](#)

[Ramequin jurassien au Comté](#)

[Salade de chicorée au Comté](#)

[Salade de riz au Comté](#)

[Soupe à l'oignon et au Comté](#)

[Comté sur Soupe à l'oignon Lyonnaise](#)

RECETTE COMTE- [recette au Comté](#) – [RECETTE COMTE](#)

Autres recettes de gâteau au fromage :

[Cheese cake – Gateau fromage](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau Corse](#)

[Comté en Gateau](#)

[Gateau au fromage des Gourmets](#)

[Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau de riz Corse](#)

[Gateau de Sainte-Claire – à la Mozzarella](#)

[Gateau surprise – au Gruyère](#)

[Gateau au fromage à l'anglaise](#)

[Gateau au fromage Neuchatelois – au Jura](#)

[Gateau au fromage d'Obwald](#)

[Gateau de pommes de terre à la Mozzarella](#)

[Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère](#)

[RECETTE GATEAU FROMAGE](#) – [recette gateau](#) – RECETTE CHEESE CAKE