

# Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromages : 100 g [Parmesan](#)

50 g [Gruyère suisse](#)

250 g pâte demi- feuilletée

250 g crème

30 g beurre

4 oeufs

sel, cayenne,

muscade

## Préparation

Procurez-vous une pâte demi-feuilletée. Etalez et laminez-la sur la planche farinée à 3 mm d'épaisseur. Beurrez et foncez les moules à darioles avec la pâte. Mettez en réserve. Séparez les jaunes des blancs de 2 oeufs, cassez les autres entiers dans une terrine. Ajoutez les 2 jaunes. Versez la crème et le fromage râpé. Laissez macérer 1 heure ou 2. Assaisonnez au goût. Avant de garnir les moules, battez bien le mélange. En cas de besoin, ajoutez une goutte d'eau ou de lait pour augmenter la fluidité. Emplissez les moules, enfournez-les 25 minutes à 240°.

### Retrouvez d'autres recettes de cuisine au Parmesan Reggiano :

- \* [Barbu en croûte de Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Brandade froide au haddock et Gaperon, tuile au Parmesan](#)
- \* [Gratin provençale au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- \* [Grosse salade, saumon et rascasses poêlés, Coppa et copeaux de Parmesan](#)
- \* [Asperges vertes roulées au Parmesan Reggiano et vinaigrette aux herbes](#)
- \* [Gnocchis à la Parmesane – au Parmigiano – recette](#)
- \* [Lasagnes du Carnaval – au Parmesan, Mozza et Ricotta](#)
- \* [Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- \* [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère](#)
- \* [Malfati – à la Ricotta et au Parmesan – recette Parmesan](#)
- \* [Milliat aux grattons – au Parmesan et Pecorino](#)
- \* [Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan – recette](#)
- \* [Tourte d'anchois ou tourte marinière – à la Ricotta et au Parmesan](#)
- \* [Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan](#)
- \* [Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère](#)
- \* [Diner au pot – au Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère](#)
- \* [Pizza rustique \(formule n°1\) à la Ricotta et au Parmesan](#)
- \* [Minestrone à la milanaise au Parmesan – recette Parmesan](#)
- \* [Moussaka au Parmesan ou Kashkaval](#)
- \* [Agnolinis à la Mantouane au Parmesan Reggiano](#)

- \* [Asperges au gratin de Parmesan](#)
- \* [Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano](#)
- \* [Berlans de fromage – au Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Bouillon garni au Parmesan Reggiano – recette Parmesan](#)
- \* [Civet de Chevreau au Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Concombres farcis au Parmesan Reggiano](#)
- \* [Condes au Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Côtes de veau à la Parmesane au Reggiano – recette Parmesan](#)
- \* [Croquettes au Parmesan Reggiano](#)

**[RECETTE PARMESAN REGGIANO – recette au Parmesan Reggiano](#)**