

Flan au Gruyère et à la moelle



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
50 minutes

Ingrédients

100 g de [Fromage Gruyère](#)
300 g pâte à foncer fine
200 g crème
15 g glace de viande
3 cl vin blanc sec
2 oeufs
1 échalote
sel, poivre,
muscade

Préparation

Préparez la pâte à foncer. Etalez-la sur la planche farinée, roulez-la en boule avant l'emploi. Mettez en réserve dans un linge fariné. Blanchissez la moelle de bœuf à l'eau bouillante. Hachez l'échalote. Séparez le jaune du blanc d'un oeuf. Râpez le gruyère. Dans une casserole, faites tomber l'échalote dans le vin blanc. Ajoutez la glace de viande dissoute. Puis la moelle hachée en dés. Dans une terrine, mélangez soigneusement l'oeuf entier, le jaune, la crème, le fromage râpé. Assaisonnez : sel, poivre et muscade. Laminez la pâte à 3 mm sur la planche farinée. Beurrez la tourtière, foncez-la, piquez le fond. Garnissez d'abord avec le salpicon de moelle et d'échalote. Versez dessus le mélange à flan. Décorez de lames de moelle pochées, colorées à la glace de viande. Enfourez 25 minutes à 240°.