

Galette Appenzelloise au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 g d'[appenzell](#) rapé

300 g de pâte brisé

50 g d'oignons

40 g de farine

30 g de beurre

25 cl de lait

7 cl de crème

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Préparez la pâte brisée. Étalez-la sur la planche farinée, laminez-la au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Foncez la tourtière beurrée, piquez le fond. Hachez finement les oignons. Dans une terrine, cassez les oeufs. Battez-les. Ajoutez la farine en pluie, triturez à la spatule pour bien mélanger, délayez peu à peu avec le lait tiède, battez au fouet en incorporant la crème, puis le fromage rapé. Lorsque la garniture est bien homogène, versez-la dans la tourtière. Enfourez 35 minutes à 220°.