

Gateau au fromage d'Obwald



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Pâte :

50 g [Sbrinz](#)

200 g farine

100 g beurre

1 dl eau

1 cuillère de vinaigre

sel

Garniture :

150 g Sbrinz râpé

150 g [Emmental](#) râpé

2 dl lait

2 dl crème

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Sur une planche à pâtisserie, composez une pâte en travaillant du bout des doigts la farine, le sbrinz, l'eau vinaigrée et salée. Roulez le pâton en boule. Laissez reposer au frais dans un linge fariné. Entre-temps, séparez les blancs des jaunes d'oeufs, battez les blancs en neige. Dans une terrine, mélangez-les avec le lait, la crème et les jaunes d'oeufs. Salez, poivrez. Abaissez la pâte à 4 mm. Graissez et foncez une tourtière. Piquez-la. Poudrez le fond de farine. Semez le fromage râpé. Versez la garniture. Enfourez 30 à 35 minutes à four chaud, dessous 240°, un peu moins dessus, 200°, au moyen, par exemple, d'un écran de tôle.