

# Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromages :

125 g de [gruyère](#) rapé

125 g d'[emmental](#) rapé

300 g de pâte brisée

50 g d'oignons

2 oeufs

25 g de beurre

10 g de féculé

2 dl de lait

2 dl de crème

sel

poivre

muscade

## Préparation

Préparez une pâte brisée. Abaissez-la au rouleau à 3 mm d'épaisseur sur la planche farinée. Foncez, piquez la tourtière. Mettez en attente. Composez une garniture au fromage et aux oignons. Pour cela, séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une terrine, versez le lait, la crème, les jaunes d'oeufs et le fromage râpé et les oignons. Mélangez au fouet. Assaisonnez. Mettez en réserve au frais pour l'emploi. Incorporez dans cette garniture au choix, suivant les disponibilités, du cervelas, du saucisson cuit, du poisson poché, du crabe, des crevettes ou des desserts d'autres crustacés, du thon au naturel, du saumon fumé, etc. Emplissez la grande ou les petites tourtières aux 2/3. Enfourez 25 minutes les petites, 35 minutes la grande à 240°.