

Gateau au fromage Neuchatelois – au Jura



Personnes
4 personnes



Temps préparation
40 minutes



Temps de cuisson
25-35 minutes

Ingrédients

100 g Jura neuchatelois
300 g pâte brisée au saindoux
15 g farine
12,5 cl lait bouilli
2 oeufs
sel, poivre, muscade

Préparation

Préparez la pâte brisée au saindoux. Abaissez-la sur la planche farinée à 3 mm d'épaisseur. Foncez un moule ou de petites tourtières individuelles ointes de saindoux. Piquez le fond. Emincez le gruyère du Jura Neuchâtelois, répartissez-le sur le fond des tourtières. Dans une terrine, cassez les oeufs, versez en pluie la farine, assaisonnez : sel, poivre, muscade. Triturez pour former une pâte, détendez-la en versant le lait peu à peu et en battant au fouet pour bien émulsionner le tout et éviter les grumeaux. Versez le mélange dans la grande ou les petites tourtières. Enfourez 25 minutes à 240°, les petites et la grande 35 minutes.