

Gateau surprise – au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

25 ou 35 minutes



Ingrédients

300 g pâte brisée à foncer

250 g crème garniture :

Fromage : 50 g [Gruyère Suisse](#) rapé

50 g crème

1/4 l lait bouilli

2 oeufs

100 g autres éléments variables

aromates

sel

poivre ou cayenne

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. 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. 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°.