

# Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
30 minutes



## Ingrédients

150 g [Cassiers](#) et  
[Emmental](#)  
mélangés  
300 g pâte feuilletée  
100 g jambon en  
tranches fines  
50 g champignons  
15 g saindoux  
2 oeufs  
1 dl lait  
sel, poivre  
muscade,  
romarin

## Préparation

Procurez-vous ou confectionnez la pâte feuilletée. Abaissez-la à 4 mm sur la planche farinée. Foncez une tourtière beurrée. Piquez le fond. Coupez en julienne le jambon et le fromage. Emincez et étuvez les champignons au beurre. Dans une terrine, battez ensemble les oeufs entiers, le lait, les aromates. Ajoutez fromage, jambon et champignons avec leur jus. Dans la tourtière, versez cette garniture. Enfourez à 220° de 25 à 30 minutes. Décorez avec une branche de romarin.

### Autres recettes de gâteau au fromage :

[Cheese cake – Gateau fromage](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau Corse](#)[Comté en Gateau](#)

[Gateau au fromage des Gourmets](#)

[Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère](#)

[Brocciu ou Broccio en Gateau de riz Corse](#)

[Gateau de Sainte-Claire – à la Mozzarella](#)[Gateau surprise – au Gruyère](#)

[Gateau au fromage à l'anglaise](#)

[Gateau au fromage Neuchatelois – au Jura](#)[Gateau au fromage d'Obwald](#)[Gateau de pommes de terre à la Mozzarella](#)

[Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère](#)