

Ramequin messin à l'Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

35 minutes

Ingrédients

125 g de [fromage Emmental](#) râpé
50 g beurre
40 g farine
3 oeufs
1/2 l lait
sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Dans une casserole, faites bouillir le lait, versez en pluie la farine, ajoutez le beurre. Battez au fouet. Incorporez en remuant le fromage râpé. Laissez cuire 10 minutes en agitant sans cesse. Lorsque le mélange aura épaissi et se détachera des parois de la casserole, incorporez, hors du feu, les 3 jaunes d'oeufs en triturant énergiquement. Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la pâte, délicatement. Assaisonnez. Versez le mélange dans un plat à four beurré. Enfourez 25 minutes à 220°.

Une autre recette de cuisine facile à l'Emmental :

- * [Fondue Romande – au Gruyère et Emmental – recette](#)
- * [Cèpes gratinés au fromage – au Gruyère ou Emmental – recette](#)
- * [Pannequets au fromage d'Emmental – recette](#)
- * [Nouilles aux trois fromages : Sbrinz, Emmental et Gruyère – recette](#)
- * [Knoedeln au Sbrinz et Emmental – recette](#)
- * [Croûtes Bernoises à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Croute à l'Emmental de Savoie – recette](#)
- * [Croute au fromage à la Baloise – à l'Emmental Suisse – recette](#)
- * [Galette au cumin – à l'Emmental de Savoie – recette](#)
- * [Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère – recette](#)
- * [Gratin de pommes de terre dauphinois- à l'Emmental – recette](#)
- * [Omelette bernoise à l'Emmental – recette](#)
- * [Ramequins genevois à l'Emmental et au Jura – recette](#)
- * [Ramequin messin à l'Emmental – recette](#)
- * [Ramequin roulé à l'Emmental – recette](#)
- * [Salade d'Emmental à l'argovienne – recette](#)
- * [Salade d'Emmental à la mode de Berthoud – recette](#)
- * [Salade au Gruyère et à l'Emmental à la mode de Bienne – recette](#)
- * [Salade à l'Emmental – recette](#)
- * [Soupe brune à l'Emmental – recette](#)
- * [Soupe à l'Emmental et au Sbrinz – recette](#)

Fromages associés

Emmental de Savoie

Emmental Suisse ou Emmentaler