

# Ramequin neuchatelois au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Gruyère](#)  
250 g pâte à foncer  
50 g crème  
1/4 l lait bouilli  
2 oeufs  
sel, poivre,  
muscade

## Préparation

Composez une pâte à foncer fine ou brisée. Abaissez-la à 3 mm sur la planche farinée. Foncez une tourtière beurrée. Piquez-la au fond. Composez la crème de garniture en mélangeant au fouet la crème, le lait, les jaunes d'oeufs, assaisonnez de haut goût. Garnissez la tourtière au moyen de ce mélange. Enfournez 25 minutes à 240°. Servez tiède.

### Une autre recette de cuisine facile au Gruyère :

- \* [Fondue Romande – au Gruyère et Emmental – recette](#)
- \* [Pâtes aux trois fromages : Gruyère, Emmental et Sbrinz. – recette](#)
- \* [Fondue forestière ou Fondue des Mosses – au Gruyère – recette](#)
- \* [Fondue Fribourgeoise moitié-moitié Gruyère-Vacherin – recette](#)
- \* [Fondue du Jura suisse – au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau au fromage et aux oignons – au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau surprise – au Gruyère – recette](#)
- \* [Macaronis farcis – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- \* [Cèpes gratinés au fromage – au Gruyère ou Emmental – recette](#)
- \* [Macaronis aux quatre fromages : Mozza, Parmesan, Pecorino et Gruyère – recette](#)
- \* [Morue gratinée – au Gruyère – recette](#)
- \* [Pannequets aux champignons – au Sbrinz et au Gruyère – recette](#)
- \* [Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan – recette](#)
- \* [Croutes Vaudoises- au Gruyère – recette](#)
- \* [Darioles à la Bergamasque – au Gruyère et Parmesan – recette](#)
- \* [Darioles au fromage – au Parmesan et Gruyère – recette](#)
- \* [Estouffade – au Parmesan Reggiano ou Gruyère – recette](#)
- \* [Nouilles aux trois fromages : Sbrinz, Emmental et Gruyère – recette](#)
- \* [Nioques aux poireaux et au Gruyère – recette](#)
- \* [Attereaux au Comté et au Gruyère – recette](#)
- \* [Baguettes au Gruyère – recette](#)
- \* [Bavarois au fromage – au Gruyère et Parmesan Reggiano – recette](#)
- \* [Beignets au Gruyère – recette](#)
- \* [Boulettes de Polenta au Gruyère – recette](#)

- \* [Brioche Suisse au Gruyère – recette](#)
- \* [Brioche de Gannat au Gruyère – recette](#)
- \* [Cervelas gratinés à la Lyonnaise au Gruyère – recette](#)
- \* [Champignons farcis \(à cru\) au Gruyère – recette](#)
- \* [Champignons gratinés au Gruyère – recette](#)
- \* [Cotelettes à la crème truffées et au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes fourrées au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes au Gruyère – recette](#)
- \* [Crêpes Valaisannes au Gruyère – recette](#)
- \* [Croque-Monsieur au Gruyère – recette](#)
- \* [Croquettes au fromage à la Talleyrand – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croquettes de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Croûtes Baloises au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute à la Florentine au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute fromage au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute au fromage gratinées – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croûte au fromage trois étages – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute Neuchateloises – au Gruyère – recette](#)
- \* [Croute de Vinzel au Gruyère – recette](#)
- \* [Flan au Gruyère et à la moelle – recette](#)
- \* [Flan de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Galette au Gruyère – recette](#)
- \* [Gateau Tessinois à l'Emmental et au Gruyère – recette](#)
- \* [Gratin de chou-rave au Gruyère – recette](#)
- \* [Gratin de pâtes Gruyérien – recette](#)
- \* [Gratin de pommes de terre landais-au Gruyère](#)
- \* [Gratin de pommes de terre vaudois-au Gruyère](#)
- \* [Gratin de salsifis à l'ancienne-au Gruyère – recette](#)
- \* [Grotte tessinoise-Gruyère – recette](#)
- \* [Homard thermidor au Gruyère – recette](#)
- \* [Huîtres frites au Gruyère – recette](#)
- \* [Oeufs à la tripe et au Gruyère](#)
- \* [Pannequets aux pointes d'asperges et au Gruyère – recette](#)
- \* [Petite marmite au Gruyère – recette](#)
- \* [Pommes de terre en chemise au gratin au Gruyère – recette](#)
- \* [Pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage à l'omelette au Gruyère – recette](#)
- \* [Potage aux poireaux, à l'oignon et au Gruyère – recette](#)
- \* [Poulet sauté au Gruyère – recette](#)
- \* [Quiche au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin aux huitres au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin neuchatelois au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin neuchatelois au pain et au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin paysan au Gruyère – recette](#)
- \* [Ramequin vaudois au Gruyère – recette](#)
- \* [Rapée de pommes de terre au Gruyère – recette](#)
- \* [Râtons au fromage blanc et au Gruyère – recette](#)
- \* [Rissoles au Gruyère et au Parmesan – recette](#)
- \* [Salade au Gruyère et à l'Emmental à la mode de Bienne – recette](#)
- \* [Salade au fromage à la mode gruyérienne – recette](#)
- \* [Salade zurichoise au Gruyère – recette](#)
- \* [Soufflé fromage au Gruyère râpé](#)
- \* [Soupe aux épinards au Gruyère – recette](#)
- \* [Soupe au lard et au Gruyère à la lorraine – recette](#)
- \* [Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère Fruité](#)
- \* [Soupe à l'oignon à la tomate Gruyère râpé et Parmesan – recette](#)
- \* [Steak de fromage Vaudois Gruyère ou Jura Suisse – recette](#)

- \* [Soupe provençale printanière au Gruyère. – recette](#)
- \* [Talmouses à l'ancienne au Gruyère – recette](#)
- \* [Tarte aux épinards et Gruyère – recette](#)
- \* [Tarte aux oignons et Gruyère – recette](#)
- \* [Tomates farcies au Gruyère râpé – recette](#)