

# Ramequin neuchatelois au pain et au Gruyère



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
25 minutes



Temps de cuisson  
30 minutes



## Ingrédients

250 g de [Parmesan Gruyère](#) râpé  
150 g pain écroûté  
1/2 l lait  
crème  
3 oeufs  
50 g beurre  
sel, poivre, muscade

## Préparation

Ecroûtez soigneusement le pain, découpez-le en dés de 1 à 2 cm. Déposez-le dans une terrine. Portez le lait à ébullition, versez-le sur le pain, ouvrez, laissez macérer 1/4 d'heure. Ajoutez alors les 2/3 du beurre fondant, le Gruyère râpé et l'assaisonnement. Triturez pour obtenir une pâte lisse. Cassez et battez les oeufs. Ajoutez-les avec 5 à 7 cl de crème épaisse. Mélangez à nouveau les ingrédients à la spatule pour bien les lier. Versez le mélange dans un plat à four beurré. Enfournez 30 minutes à 250°.

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

- \* [Fondue Romande – au Gruyère et Emmental – recette](#)
- \* [Pâtes aux trois fromages : Gruyère, E.mmental 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](#)
- \* [Atteraux 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](#)
- \* [Croute 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](#)
- \* [Gallettes 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](#)