

# Ramequin vaudois au Gruyère



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
5 minutes



Temps de cuisson  
20 minutes

## Ingrédients

200 g [Gruyère](#)  
50 g beurre  
4 tranches de  
pain de mie  
3 dl lait  
1 oeuf  
sel, poivre,  
muscade

## Préparation

Taillez les tranches de Gruyère à la dimension des tranches de pain. Dans un plat à gratin rectangulaire beurré, rangez les tranches de pain. Recouvrez-les des tranches de Gruyère avec un certain décalage, comme des tuiles. Battez ensemble les oeufs et le lait. Assaisonnez copieusement. Nappez le contenu du plat. Semez des flocons de beurre à la surface. Enfourez 2200 durant 25 minutes.