

Ramequins genevois à l'Emmental et au Jura



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g Jura
100 g de [fromage Emmental](#)
300 g pâte feuilletée
100 g lard fumé
100 g oignons
50 g beurre
1/4 l lait
2 oeufs
fines herbes
sel, poivre,
muscade

Préparation

Confectionnez une pâte feuilletée. Sur la planche farinée, étalez et abaissez le feuilletage à 3 mm. Foncez les moules beurrés (piquez la pâte) et garnissez avec le mélange. Râpez le fromage. Blanchissez le lard fumé. Détaillez-le en mince julienne. Faites tomber les oignons finement hachés au beurre. Rassemblez ces éléments dans une terrine. Mouillez avec le lait. Ajoutez les oeufs. Salez, poivrez, muscadez. Battez bien au fouet. Laissez macérer le fromage durant 1 heure. Avant l'usage, battez à nouveau. Remplissez à demi les moules. Enfourez 20 minutes à prédominance de chauffe par le bas (220°).