

Rapée de pommes de terre au Gruyère



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Ingrédients

125 g de [fromage Gruyère](#)
800 g pommes de terre
1 oeuf
1 oignon
60 g crème
1 cuillère de lait
(éventuellement)
sel, poivre, muscade

Préparation

Emincez l'oignon. Hachez-le. Râpez les pommes de terre à cru, utilisez-les rapidement. Poêlez-les à couvert, pour qu'elles restent molles avec l'oignon. Glissez-les dans un plat à four. Battez l'oeuf dans la crème. Ajoutez les 4/5 du fromage et éventuellement un peu de lait, pour détendre. Fouettez le tout énergiquement. Assaisonnez de haut goût. Versez le mélange sur les pommes de terre dans le plat. Poudrez-le de fromage avec le reste du râpé. Enfourez 15 minutes à 260° près de la voûte pour gratiner.

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](#)
- * [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](#)
- * [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](#)