

Salée au Fontina et au Parmesan



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Fontina](#)
100 g [Parmesan](#)
200 g farine
100 g beurre
2 oeufs
1 dl vin blanc sec
1 dl vin et bouillon mélangés
25 g noix de muscade
sel, poivre

Préparation

Avec la farine disposée en fontaine, le beurre, le sel, le mélange de bouillon et de vin, préparez la pâte sur la planche à pâtisserie. Pétrissez à fond, roulez en boule. Enveloppez, mettez en réserve au frais. Sur la planche farinée, abaissez au rouleau à 5 mm. Foncez une tourtière de 20 cm de diamètre environ. Dans une terrine, battez les oeufs, le Parmesan avec sel, poivre, muscade. Délayez avec un peu de vin blanc. Assaisonnez. Gardez le mélange en attente. Découpez la Fontina en tranches minces et rangez-les dans le moule. Enfourez 30 minutes à 220°. Servez tiède.