



GÂTEAU À L'EMMENTAL ET AU LARD



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LA PÂTE

250 g Farine de blé, sans levure

130 g Beurre

1 Œuf(s)

Sel

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème

20 g Beurre

150 g Oignon(s), coupé en lamelles

150 g Lard fumé, coupé en lamelles

150 g Champignons, coupé en tranches

150 g Poivron(s), coupés en petits dés

1 Œuf(s)

2 cs Persil, finement hachées

Sel et poivre

Noix de muscade

200 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
2. Préparer une pâte brisée avec la farine, le beurre, l'œuf et le sel.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
4. Pour la garniture, faire revenir les oignons, le lard fumé, les champignons et les poivrons dans le beurre. Ajouter le QimiQ Classic et laisser fondre.
5. Incorporer un œuf battu à la préparation tiède, assaisonner et affiner avec du persil.
6. Abaisser la pâte brisée, disposer dans un plat à gratin et faire remonter la pâte au minimum 3 cm sur le bord.
7. Étaler la farce sur la pâte et parsemer d'emmental râpé.
8. Faire dorer dans la partie centrale du four préchauffé pendant environ 30 minutes.