



# 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.