



Le gâteau au fromage, un classique revisité

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation

Pâte

1. Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
2. Couper le beurre en flocons. Sabler le beurre et la farine entre les mains jusqu'à obtention d'une pâte friable. Creuser un puits et y verser le séré maigre. Pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse. Ne pas pétrir la pâte trop longtemps.
3. Envelopper de film alimentaire et laisser reposer env. 30 minutes au réfrigérateur.

Nappage

4. Préchauffer le four à 220° C, chaleur de voûte et de sole. Beurrer et fariner le moule.
5. Peler les oignons et les couper en fines rondelles.
6. Râper le Tilsit doux.
7. Mettre la crème, l'œuf, la maïzena, le sel et le poivre dans un grand saladier et mélanger brièvement.
8. Ajouter le Tilsit doux et 4/5 des oignons et mélanger.
9. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur une surface légèrement farinée. Poser la pâte sur le moule et la faire glisser avec précaution dans ce dernier. Passer le rouleau à pâtisserie sur le moule pour enlever la pâte en excès.
10. Verser le mélange au fromage dans le moule et le répartir uniformément. Répartir les oignons restants dessus.

Cuire

11. Faire cuire le gâteau au fromage 40 minutes dans le tiers inférieur du four.
12. Sortir du four et parsemer de flocons de Fleur des Alpes et de romarin.

Ingrédients

Pâte

250 g	de farine
1 cc	de sel
60 g	de beurre
250 g	de séré maigre

Nappage

250 g	de Tilsit doux
300 g	d'oignons rouges
250 ml	de crème
100 ml	de lait
1	œuf
2 cs	de maïzena (fécule)
½ cc	de sel
	Poivre à volonté

Garniture

**Quelques flocons de Fleur des Alpes
Romain**