

Spezialitads dal Grischun



RAMEQUINS AU FROMAGE

Du fromage et des minipic, rien que pour le meilleur

Ingrédients

pour 10-12 ramequins d'env. 7 cm Ø

350g de pâte à gâteau abaissée

Garniture

1 cs de farine

2 dl de lait

3 œufs, battus

Noix de muscade, poivre, paprika

200g de fromage, p. ex. Gruyère, râpé

½ bouquet d'herbes mélangées, hachées

5-6 minipic, découpés en morceaux

inférieure du four pendant 15 à 20 minutes.

- Servir avec de la salade.

Idées de recettes délicieuses et des vidéos créatives www.minipic.ch

Préparation

- Découper des rondelles de 8 cm de diamètre dans la pâte. Déposer dans les moules, bien relever le bord et piquer profondément le fond avec une fourchette. Déposer les moules sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 220°C.
- Garniture : mélanger la farine, le lait et les œufs, assaisonner. Répartir le fromage aux herbes et les minipic dans les moules. Ajouter le nappage.
- Faire cuire les ramequins dans la partie