

Gâteau à la choucroute



Pâte Brisée

200 g de farine
100 g de beurre
¼ cc de sel

0.8 à 1 dl d'eau

Sabler ces différents ingrédients et faire une fontaine.

Ajouter et façonner rapidement en boule. Laisser reposer 1 h. au frais.

1 proportion de pâte Brisée

Abaisser et fonder une plaque graissée d'env. 30 cm de diamètre, piquer.

50 g de lardons

Faire revenir.

300 g de choucroute

Ajouter et étuver jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide, laisser refroidir. Répartir la choucroute sur la pâte.

150 g de gruyère en dés

Parsemer avec les dés de gruyère.

Cuire au four à 220-250 °C sur la 1^{ère} rainure pendant 10 min.

Liaison

1½ cs rase de farine
2 dl de lait
1 dl de crème
2 œufs
1 cc de sel, cumin

Mélanger les ingrédients, ajouter au gâteau en cours de cuisson et continuer de cuire 20-25 minutes à 220° C.

Servir avec une salade de saison.