

Gâteau au fromage d'alpage



Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte:

- 200 g de farine blanche d'épeautre
- 100 g de beurre d'alpage
- 1/2 cc de sel
- 2/3 dl d'eau

Pour la garniture:

- 1/2 chou
- 3 carottes
- 1/2 poireau

- 300 g de fromage d'alpage Glarner Alpkäse AOP, corsé (env. 6 mois)
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème
- 2 œufs
- sel et poivre

Préparation

Sabler la farine d'épeautre, le beurre d'alpage et le sel. Ajouter autant d'eau que nécessaire, rassembler rapidement en une pâte sans pétrir. Réserver 30 min au frais.

Préchauffer le four à 220°C. Abaisser la pâte sur un peu de farine, disposer dans un moule à tarte et piquer à l'aide d'une fourchette.

Couper les légumes en petits morceaux et les faire revenir brièvement. Répartir sur la pâte.

Râper finement le fromage d'alpage. Mélanger avec le lait, la crème et les œufs, assaisonner. Verser sur les légumes.

Cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée (env. 30 minutes).

Une recette de Rahel Beglinger de la fromagerie Erlebniskäserei Nüenalp.