

Gâteau au fromage d'alpage de Livia



Ingrédients pour 2 personnes

- 300 g de fromage d'alpage ou 150 g de fromage d'alpage/150 g de Vacherin Fribourgeois AOP, râpé
- 15 g de farine
- 1 œuf
- 0,5 dl de lait
- noix de muscade, poivre, herbes, piment selon les goûts
- 1 gousse d'ail
- pâte à gâteau prête à l'emploi

Préparation

Abaisser la pâte à gâteau et la placer dans les moules.

Presser l'ail et l'ajouter au fromage râpé. Assaisonner selon les goûts.

Incorporer la farine, le lait et l'œuf au fromage. Répartir le mélange dans les moules.

Cuire au four à 200°C (chaleur traditionnelle) pendant env. 30 min jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Cela donne deux gâteaux d'env. 14 cm de diamètre. Avec des moules plus petits, le temps de cuisson est moins long.

Servir le gâteau au fromage d'alpage avec une salade verte ou une salade mêlée.