

# Ramequin au fromage



**Cuisson : 40 min**

## Ingrédients

- 200g de fromage râpé
- quelques fines tranches de pain
- 4 œufs
- 2dl de crème
- 2dl de lait
- sel et poivre

## Préparation

Mélanger le fromage avec les oeufs ainsi que le lait et la crème. Bien beurrer un plat à four. Déposer les tranches de pain au fond du plat à gratin. Verser dessus le mélange oeufs et fromage, saler poivrer et cuire à four chaud 200° pendant 40 min.

*Cuisine & traditions au Pays de Fribourg, Editions La Sarine*