

# Gâteau au lard



**Pour 4**

**Cuisson : 12 min**

## Ingrédients

- Pâte Brisée
- 100 g de lard fumé coupé en dés
- 1 œuf
- 9 c. à s. de crème
- une pincée de sel

## Préparation

Abaisser une plaque beurrée avec la pâte Brisée. Piquer à la fourchette et déposer le lard et l'œuf battu avec la crème. Préchauffer le four à 250° et cuire 10 à 12 min. La pâte doit rester blonde, sinon le gâteau sera trop sec. Se mange volontiers en entrée avec une salade ou à l'heure de l'apéritif avec un vin blanc de Cheyres, puisque cette recette nous vient de la Broye fribourgeoise.