

Gâteau au lard



Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 12 min

Ingrédients

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

Préparation

Abaïsser une plaque beurrée avec la pâte Brisée.

Piquer la pâte à la fourchette et déposer le lard avec l'œuf battu et la crème.

Préchauffer le four à 250° et cuire 10 à 12 minutes.

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.