

Gratin de cornettes



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients

- 2 œufs
- 1 dl de crème à 35%
- 1 dl de vin blanc
- 10 g de beurre
- 250 g de cornettes
- 200 g de Jambon de la Borne AOP coupé en lanières
- 350 g de Vacherin Fribourgeois AOP (250 g râpés & 100 g en tranches fines)
- sel et poivre
- paprika

Préparation

Préchauffer le four à 180° C.

Beurrer un plat à gratin.

Cuire les cornettes dans de l'eau bouillante salée (les passer à l'eau froide pour les garder al dente).

Répartir la moitié des cornettes au fond du plat et couvrir avec le Jambon de la Borne AOP.

Faire une deuxième couche avec le reste des cornettes.

Mélanger le vin, les œufs, la crème et le Vacherin Fribourgeois AOP râpé jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Saler, poivrer.

Disposer le mélange sur le dessus du plat et répartir les tranches de Vacherin Fribourgeois AOP sur toute la surface du gratin. Saupoudrer de paprika.

Enfourner pour 10 à 15 min au milieu du four. Terminer la cuisson en position "grill" pour gratiner le dessus du plat

Recette tirée du site : www.vacherin-fribourgeois-aop.ch