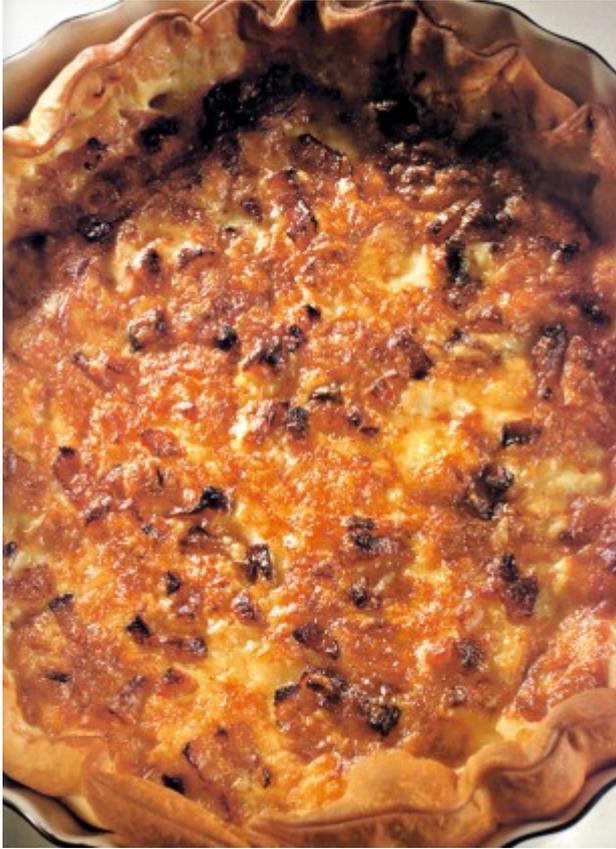


# Ramequin au Gruyère AOP



**Pour 1 plat à gratin**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 40 min**

## **Ingrédients**

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

## **Préparation**

Mélanger le Gruyère AOP avec les œufs ainsi que le lait et la crème.

Bien beurrer un plat à gratin et y déposer les tranches de pain.

Verser dessus le mélange œufs et fromage, saler, poivrer et cuire à four chaud 200° C pendant 40 min.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.