



ramequins au fromage

*Du fromage et des minipic,
rien que pour le meilleur*

Ingrédients (pour 10-12 ramequins d'env. 7 cm Ø)

- 350 g de pâte à gâteau abaissée

Garniture :

- 1 cs de farine
- 2 dl de lait
- 3 œufs, battus
- Noix de muscade, poivre, paprika
- 200 g de fromage, p. ex. Gruyère, râpé
- ½ bouquet d'herbes mélangées, hachées
- 5-6 minipic, découpés en morceaux

Préparation

Découper des rondelles de 8 cm de diamètre dans la pâte. Déposer dans les moules, bien relever le bord et piquer profondément le fond avec une fourchette. Déposer les moules sur une plaque de cuisson. Préchauffer le four à 220 °C.

Garniture : mélanger la farine, le lait et les œufs, assaisonner. Répartir le fromage aux herbes et les minipic dans les moules. Ajouter le nappage.

Faire cuire les ramequins dans la partie inférieure du four pendant 15 à 20 minutes.

Servir avec de la salade.