



Fromagerie de Carluc

www.fromageriecarluc.fr

Pâté Rossini. (Cuisson 45 minutes)

Ingrédients

3 fromages de chèvre très frais
150 g de jambon blanc
210 g de farine
200 g de beurre
50 c de lait
4 jaunes d'œufs
Cassonade, sel et poivre

Faites une pâte Brisée avec 190 g de farine, 140 g de beurre, une pincée de sel et un peu d'eau. Pétrissez jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et laissez reposer quelques heures.

- Dans une casserole, faites fondre 60 g de beurre et lorsqu'il est bien mousseux, ajoutez-lui 20 g de farine. Mélangez à la spatule pendant 1 minute.

- Versez le lait chaud en tournant et faites bouillir pendant 10 minutes sans cesser de tourner, pour obtenir une sauce épaisse. Retirez alors la casserole du feu.

- Ecrasez les fromages à la fourchette, ou passez-les au mixeur. Hachez le jambon finement. Ajoutez à la sauce tiédie le fromage, le jambon et les jaunes d'œufs, un à un. Salez légèrement et poivrer.

- Etaler la pâte sur une planche à pâtisserie et foncez une tourtière ou un moule à manqué. Garnissez le moule avec la préparation, égalisez bien le dessus et saupoudrer-le de cassonade. Mettre à cuire à four moyen (th. 5, 200°C) pendant 45 minutes.

(Livre: Comment faire les fromages)

Cette recette sur votre smartphone ou votre tablette flashez le QR code ci-contre...

