



Recette du ramequin de la Boulangerie Laurent Buet – Lausanne

Pour 10 grands ramequins ou 18 petits ramequins

Pour la pâte :

440 g de farine fleur
200 g de beurre
12 g de sel
140 g d'eau
1 œuf

Pour l'appareil :

35 g de farine
0 à 3 g de sel (selon le type de fromage utilisé)
1 tour de moulin de poivre
1 tombée de muscade
500 g de lait
50 g de crème
2 œufs
180 g de gruyère râpé

Marche à suivre :

Pour la pâte : Mettre la farine dans une jatte. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux. Sabler du bout des doigts ou avec un robot. Dans une jatte dissoudre le sel dans l'eau. Rajouter l'œuf et fouetter. Rajouter ce mélange au mélange beurre-farine et mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte. Attention à ne pas trop travailler la pâte. Mettre au frais pour au moins 1 heure, mais de préférence toute la nuit.

Pour l'appareil : Mélanger dans une jatte le lait, la crème, les œufs, le poivre et la muscade. Rajouter petit à petit ce mélange à la farine, comme pour faire une béchamel. Mettre l'appareil dans une petite jarre pour pouvoir verser dans les ramequins.

Montage :

Étaler la pâte et découper les ronds avec un emporte-pièce adapté. Foncer la pâte dans les ramequins (10-12 grands ramequins ou 18 ramequins taille muffin).

Piquer le fond des tartelettes. Répartir le fromage dans les ramequins puis rajouter l'appareil. Veiller à ce que le fromage soit bien immergé dans le liquide pour éviter qu'il brûle.

Cuire au four préchauffé à 220 C pendant 20 à 25 minutes.

Démouler et laisser tiédir sur une grille avant de déguster.