

# Gâteau au fromage, lard et oignons du Parc du Jura argovien

## Plat



**Temps de préparation:** env. 10 minutes

**Temps de repos:** env. 60 minutes

**Temps de cuisson:** env. 30 minutes

## Ingrédients

### Pâte

- 130g de farine
- 65g de beurre
- 50ml d'eau
- 2g de sel

### Farce

- 200 g d'oignons hachés
- 200 g de lard, coupé en lanières
- 200g de fromage du parc du Jura argovien, râpé

### Liaison

- 20g de beurre
- 1,5dl de lait
- 1 dl de crème entière
- 2 œufs
- 20g de farine
- sel, poivre, muscade

## Préparation

- Pour la pâte, tamiser la farine et dissoudre le sel dans l'eau.
- Incorporer le beurre froid à la farine avec les mains afin d'obtenir un mélange friable.
- Ajouter l'eau salée et pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse. Ne pas pétrir trop longtemps pour éviter que la pâte devienne dure à la cuisson. Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
- Mélanger tous les ingrédients pour la liaison.
- Pour la farce, faire revenir les oignons dans une poêle. Faire frire le lard dans la poêle et égoutter le gras.
- Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, recouvrir de lard, d'oignons et de fromage.
- Verser la liaison par-dessus.
- Cuire au four à 200°C pendant environ 30 minutes.