

GATEAU AUX TOMATES DE TANTE JEANNE ZELLWEGER

(soeur de ma grand-mère maternelle Thalmann-Loffing)

Très ancienne recette datant des années 1870, je suppose que les pizzas n'étaient pas encore connues à Fribourg



avant cuisson



à la sortie du four

1 pâte Brisée ou feuilletée

oignons

tomates

sel - poivre

150 g de Gruyère

1 oeuf

½ tasse de lait ou de crème

Foncer une plaque à gâteau avec de la pâte Brisée (év. feuilletée).

Piquer le fond avec une fourchette. Recouvrir tout le fond de très fines de rouelles d'oignons. Mettre par-dessus une couche de grandes tranches de tomates. Saupoudrez le tout de poivre et de sel.

Mélanger dans une terrine 150 g de fromage en lamelles avec 1 oeuf entier et ½ tasse de lait ou de crème. Bien mélanger le tout et verser sur le gâteau au moment de le mettre au four.

Cuire à four chaud (210°-220°C) pendant environ 20-25 minutes et servir chaud, accompagné d'une bonne salade verte.

