

# Gâteau de ménage au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour la pâte

- 250 g de farine
- 12 ml de lait tiède
- 30 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 5 g de levure boulangère déshydratée ou 10 g de levure fraîche
- 1 c. à café de sel

### Pour le goumeau

- 1 gros œuf
- 15 ml de crème fraîche entière
- 60 g de Gruyère de France IGP
- Quelques brins de ciboulette
- Une pincée de sel et de poivre

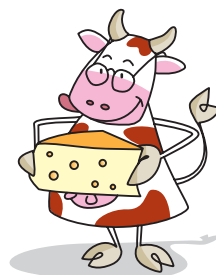
## Préparation

### Préchauffez votre four à 180°C.

- Diluez la levure dans le lait tiède. Dans la cuve de votre robot, ajoutez la farine, versez le mélange levure/lait puis commencez à pétrir. Ajoutez ensuite l'œuf, le beurre fondu à peine tiède, le sel et pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes, la pâte doit se détacher des parois de la cuve du robot.
- Couvrez d'un torchon et laissez pousser la pâte en milieu tempéré pendant environ 1 h.
- Dégazez la pâte en appuyant dessus avec vos mains puis versez-la dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné (si besoin).
- Répartissez la pâte sur toute la surface avec vos mains et laissez pousser à nouveau une trentaine de minutes.
- Aplatissez la pâte au centre en façonnant un bord, ne le faites pas trop large, il va gonfler à la cuisson.
- Pour réaliser le goumeau, mélangez la crème et l'œuf. Râpez le Gruyère de France IGP. Ajoutez-le à la préparation avec la ciboulette, le sel et le poivre, mélangez à nouveau. Versez délicatement le goumeau au centre de votre pâte.
- Enfouissez 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.

### Conseils

Le gâteau de ménage se conserve plusieurs jours dans un plat hermétique.



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**