

*Bricks, beignets, feuilletés*  
**Tricorne au gruyère**



**1h40** **45 min** **25 min** **30 min** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Tricorne au gruyère**

100 g **Gruyère râpé**  
 100 g **Pâte(s) feuilletée(s)**  
 50 g **Beurre**  
 50 g **Farine complète**  
 25 cl **Lait demi-écrémé**  
 2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
 1 **Noix de muscade**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 c. à soupe **Eau**

**Accompagnement**

1 **Vinaigre balsamique**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Salade(s)**

**Étape 1**

Préparation de la sauce béchamel

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Dans une casserole, faire fondre le beurre. Baisser le feu.
- 3 Ajouter la farine en mélangeant bien au fouet pour réaliser le roux et laisser cuire quelques instants.
- 4 Délayer progressivement avec le lait.
- 5 Ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre. Bien mélanger.
- 6 Clarifier un oeuf, ajouter le jaune à la béchamel, éteindre le feu et bien mélanger.
- 7 Ajouter le gruyère râpé, bien mélanger.
- 8 Débarrasser la sauce dans un bol, réserver au réfrigérateur.

**Étape 2**

Préparation et cuisson du tricorne au gruyère

- 1 Clarifier un oeuf, mélanger le jaune à une cuillère d'eau avec un pinceau.
- 2 Etaler la pâte feuilletée, poser une assiette à l'envers et

couper le surplus de pâte autour.

- 3** Dorer les bords du disque au pinceau, mettre de la sauce Mornay au centre puis fermer la pâte en formant un tricorne.
- 4** Pincer les bords de la pâte pour bien les souder et les plier pour bien fermer le tricorne.
- 5** Déposer le tricorne sur une feuille de papier sulfurisé. Façonner une petite boule de pâte avec un bout des parures, le déposer sur le dessus du tricorne.
- 6** Badigeonner de dorure, quadriller la surface avec le dos d'une fourchette et réserver 5 minutes au frais.
- 7** Sortir le tricorne du réfrigérateur, le poser avec son papier sur la plaque du four et enfourner pendant 25 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Sortir le tricorne du four et laisser reposer quelques instants.
- 2** Réaliser une vinaigrette dans un saladier en mélangeant dans l'ordre : vinaigre balsamique, sel, poivre et huile d'olive.
- 3** Mélanger avec de la salade pour accompagner le tricorne.
- 4** Dans l'assiette de service, déposer un lit de salade assaisonnée, ajouter le tricorne et quelques tomates cerises.