



## *Gâteau de Payerne*

- 1 fond de tarte cuit à blanc (cuisson à blanc, voir nos fiches cuisine)
- 1 terrine
- 1 tomate
- 2 œufs durs
- 1 boîte d'asperges vertes
- 1 bocal de maïs au vinaigre
- 2 sachets de 2.5 dl de gelée à aspic (Knorr, Migros...)

Diluer les 2 sachets de gelée dans 1/2 l. d'eau bouillante.

Refroidir au bain-marie

Ranger les divers ingrédients sur le fond de tarte cuit à blanc.

Quand la gelée commence à peine à prendre, verser délicatement sur le gâteau en une fine couche bien répartie.

Mettre au frais 1h. minimum.

### Trucs et astuces:

On peut mettre à peu près n'importe quoi sur le fond de tarte, du jambon, des crevettes, du saumon, des légumes, des chanterelles au vinaigre, des surimi, du fromage...