QUEEN MARY

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di burro,
- sale,
- 250 g di farina più quella necessaria per spolverizzare lo stampo,
- noce moscata,
- quattro uova,
- 200 g di Emmental.

Fate fondere 130 g di burro in una casseruola smaltata; unite un quarto abbondante di acqua, una presa di sale e portate a bollore pieno.
Togliete momentaneamente dal fuoco e versate, tutta in una volta, la farina, rimestando energicamente con un cucchiaio di legno per rendere il composto omogeneo.
Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare fino a che si formerà una pasta liscia e compatta, che dovrà staccarsi dalle pareti del recipiente.
Togliete allora dalla fiamma, insaporite con abbondante noce moscata grattugiata e incorporate le uova, uno alla volta, senza unire il successivo se il precedente non sarà perfettamente amalgamato.
Incorporate anche una presa di sale e l'Emmental grattugiato.
Imburrate uno stampo con le pareti lisce e il foro centrale spolverizzatelo con la farina e trasferitevi il composto, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaio e battendo leggermente il recipiente sul tavolo per eliminare eventuali bolle d'aria interne.
Cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.
Estraete quindi lo stampo e capovolgetelo sul piatto da portata, sul quale avrete prima appoggiato un tovagliolo.
Servite ben caldo.