



Gâteau de pommes de terre



Ingrédients

pour 4 personnes :

1 kilo de pommes de terre à chair ferme type Ostara
120g de tomme de brebis
75g de beurre
1 belle gousse d'ail
sel et poivre du moulin

Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines de même épaisseur.

Détaillez le fromage en fines lamelles, épluchez, dégermez et coupez très finement la gousse d'ail.

Beurrez un moule de cuisson rond en verre, posez une feuille de papier cuisson (si vous utilisez des moules anti-adhérents, cette étape n'est pas nécessaire, et votre gâteau sera plus doré sur le fond que le mien, mais je n'en utilise pas par principe).

Disposez les pommes de terre sur le fond du moule en les faisant se chevaucher. Badigeonnez de beurre fondu avec un pinceau les pommes de terre. Parsemez d'ail, de quelques morceaux de fromage, salez et poivrez. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en ayant soin de terminer par une couche de pomme de terres.

Enfournez le gâteau pour une heure dans un four à 210°C, le préchauffage n'est pas nécessaire.

Mon petit coin de cuisine 2009
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com