

## Gâteau de pommes de terre



**4** pour personnes



**20'** Temps de préparation

**60'** Temps de cuisson

### Ingrédients

- 800g de pommes de terre
- 3 œufs
- 2 oignons
- 25 cl de crème liquide
- 250g de fromage (gruyère, comté...)
- aillet
- Muscade, herbes de Provence
- Poivre, sel, huile d'olive, beurre



- 1** Laver et éplucher les pommes de terre. Faites revenir quelques minutes les oignons coupés finement, dans une poêle bien huilée. Rajouter l'aillet, rincer et coupés en petits tronçons (tout est bon dans l'aillet : la partie blanche et la partie verte !), laisser cuire 5 minutes.
- 2** Préparation de la crème de cuisson : battre les œufs, ajouter la crème, le fromage râpé et l'assaisonnement (muscade, herbes, sel, poivre). Ajouter la préparation oignons/aillet.
- 3** Râper vos pommes de terre en rondelles fines. Beurrer votre moule à gâteaux. Tapisser joliment le fond et les bords du moule de rondelles de pommes de terre en les faisant se chevaucher. Ensuite déposez délicatement le reste des rondelles et remplissez le moule.
- 4** Verser le mélange à la crème dans le moule. Faites cuire 1 heure à 200 degrés.
- 6** Astuce : Si vous couvrez de papier cuisson le fond du moule, vous pourrez le démouler avant de servir...succès garanti !

