

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn - Difficulté : Facile



Gâteau de pommes de terre

> Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Émincer les oignons et les hacher grossièrement. Les faire suer 5 mn dans une poêle avec les 20 g de beurre. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade râpée.
- Éplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe manuelle à gros trous ou de la râpe d'un robot mixeur. Les éponger dans du papier absorbant ou un torchon.
- Ajouter aux pommes de terre, le beurre fondu, le gruyère râpé, les œufs et les oignons.
- Bien mélanger le tout et vérifier l'assaisonnement.
- Garnir un moule et bien tasser.
- Faire cuire 50 minutes à 180°C.
- Laisser reposer 5 minutes avant de démouler et de servir.

Ingrédients

- 3 gros oignons
- 60 g de beurre
- 800 g de pommes de terre
- 100 g de gruyère rapé allégé
- 2 petits œufs
- Sel et poivre
- Muscade