

Gâteau de pommes de terre

Ingrédients

pommes de terre épluchées pour un poids de 500 gr
lardons fumés
billes de mozzarella
gruyère râpé
3 oeufs
3 cs rases de farine
1/2 de sel
poivre aux baies

Râper les pommes de terre pour ma part j'ai utilisé le TM vitesse 6 quelques secondes

Mettre les pommes de terre râpées dans un linge propre

Tordre pour faire sortir au maximum l'eau

Dans un saladier mélanger les pommes de terre avec les oeufs, la farine, le gruyère, sel et poivre

Comme Pauline ne mange pas viande j'ai divisé la préparation en deux et dans l'une de deux parties j'ai mis des lardons revenus

Mettre un peu de préparation dans l'empreinte déposer quelques billes de mozzarella et recouvrir de préparation

Cuire four chaud 200° une trentaine de minutes

