

# Gâteau de pommes de terre du Sud Ouest



**Pour 6 personnes (moule de 22 cm de diamètre)**

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**

- 800 g de pommes de terre à chair ferme (ici Charlotte)
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 10 cl de lait 1/2 écrémé
- 4 oeufs
- 1 boîte 200 g de gésiers de canard confits
- 8 tranches de magrets de canard fumés
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe de persil ciselé
- Sel
- Poivre

Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles à l'aide d'une mandoline, au robot ou en encore avec un simple couteau. Plongez les pommes de terre dans l'eau froide salée. Laissez cuire 15 minutes à partir de l'ébullition. Égouttez et réservez.

Préchauffez le four à 170° C.

Ôtez le surplus de graisse des gésiers et réservez l'équivalent d'une cuillère à dessert de graisse de canard. Coupez les gésiers en tranches fines.

Épluchez l'oignon et la gousse d'ail et émincez-les finement.

Dans une poêle, faites revenir les oignons et l'ail dans graisse de canard réservée bien chaude (1 c à soupe). Ajoutez les gésiers et laissez environ 5 minutes. Réservez.

Dans un plat à gratin beurré assez haut, disposez une couche de pommes de terre en rosace. Répartissez la poêlée de gésiers/oignons. Recouvrez d'une couche de pommes de terre, le reste de la poêlée et pour finir une couche de pommes de terre.

Coupez la partie grasse des magrets à l'aide d'un ciseau (plus facile). Déposez-les sur le dessus du gâteau à votre goût.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème fraîche et le lait. Ajoutez le persil ciselé. Salez et poivrez. Versez l'appareil sur les pommes de terre.

Enfournez pour 35 minutes. Il a cuit pendant 30 minutes et 5 minutes en position rôtisserie. Accompagnez votre gâteau d'une salade verte ou d'un mélange de jeunes pousses.