

PLAT PRINCIPAL

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE EN MILLEFEUILLE

★★★★★ (2)

2 H 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensiles de cuisine :
Moule à charnière : 22 cm de diamètre
Papier aluminium
Papier cuisson

150 ml	de crème
1	œuf
1	gousse d'ail finement hachée
¼ cs	de sauge fraîche finement hachée
½ cs	de romarin finement haché
1 pincée	de noix de muscade
2 cc	de sel
1 ½ cc	de poivre fraîchement moulu
2 kg	de pommes de terre à chair ferme
100 g	de beurre coupé en petits morceaux
80 g	de sbrinz râpé

Pour le dressage

Brins	de sauge et de romarin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Recouvrir le fond d'un moule à charnière de papier cuisson et beurrer les bords. Envelopper l'extérieur du moule de papier aluminium afin que le liquide ne s'écoule pas pendant la cuisson.

2. Battre la crème et l'œuf dans un grand saladier. Incorporer l'ail, la sauge, le romarin, la noix de muscade, le sel et le poivre. Couper les pommes de terre en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur, les verser dans le saladier et les mélanger avec la crème et l'œuf battus pour qu'elles ne brunissent pas.

3. Disposer uniformément les pommes de terre en couches dans le moule préparé. Toutes les deux couches, saupoudrer légèrement la surface de sbrinz et y répartir 3 à 4 petits morceaux de beurre. Continuer à superposer des couches jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pommes de terre. Ne pas mettre de fromage sur la dernière couche, seulement les petits morceaux de beurre restants.

4. Recouvrir le moule de papier aluminium. Faire cuire 60 minutes au milieu du four préchauffé. Vérifier à l'aide d'un couteau si les pommes de terre sont tendres. Retirer le papier aluminium. Régler le four à 200 °C (chaleur voûte) et faire cuire le gâteau 15 à 20 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la surface soit dorée et croustillante. Laisser refroidir dans le moule.

5. Recouvrir de papier cuisson et poser une assiette plate dessus. Mettre au réfrigérateur pendant la nuit. Avant de servir, réchauffer le gâteau dans le moule pendant env. 30 minutes au four à 180 °C. Pour le dressage, démouler le gâteau sur un plat et le garnir de brins de sauge et de romarin.

ASTUCE

- En le préparant la veille et en mettant une assiette dessus, le gâteau de pommes de terre devient ferme et peut être coupé proprement.
- Plutôt que de le réchauffer au four, vous pouvez aussi couper des parts et les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce que chaque face soit bien croustillante.