

Gâteau de pomme de terre au reblochon

Recette pour 6 personnes :

Les ingrédients : 1,5kg de pommes de terre " Agata " ; 1 reblochon fermier avec " pastille verte " ; 20 cl. de crème liquide ; 2 tablettes de bouillon de volaille ; 2 feuilles de laurier ; 10 g de beurre ; sel et poivre.

1. Préparation des légumes :

Eplucher, laver et tailler en très fines lamelles les pommes de terre. Laver les feuilles de laurier.

2. Cuisson des pommes de terre :

Porter à ébullition 1 litre d'eau avec les 2 tablettes de bouillon de volaille. Y plonger les pommes et les laisser cuire pendant 5 minutes. Les égoutter.

3. Préchauffage du four :

Température 180°C ou th.6

4. Préparation du fromage :

Enlever la croûte du fromage (facultatif) ; et le couper en très fines lamelles.

5. Dressage du plat :

Beurrer un moule à manqué rond. Disposer les couches de pommes de terre et les lamelles de fromage en les alternant.

Verser la crème liquide sur la préparation. Rectifier si besoin l'assaisonnement. Poser les feuilles de laurier sur la surface.

6. Cuisson du gâteau :

Compter environ 1 heure, et vérifier en piquant.

7. Présentation du plat :

Vous pouvez démouler votre gâteau ou le laisser dans son moule et le servir chaud avec une salade verte.

N'oubliez pas que vous pouvez trouver sur le site du Club toutes les recettes de Geneviève !