

Gâteau épicié aux pommes de terre

Mise en place et préparation: env. 25 min

Cuisson au four: env. 55 min

Pour un moule à charnière Ø env. 24 cm, le fond chemisé de papier cuisson

1 abaisse de pâte feuilletée (Ø env. 32 cm)

poser dans le moule préparé, éventuellement rabattre délicatement la pâte vers l'intérieur pour former un bord d'env. 5 cm de haut. Piquer généreusement le fond à la fourchette

3 c. à soupe de chapelure

répartir sur le fond de pâte

250 g de patates douces,
en rondelles d'env. 3 mm

répartir dessus

¼ de c. à café de sel

saler

250 g de pommes de terre à chair
farineuse, en rondelles
d'env. 3 mm

répartir dessus

Liaison

3 dl de demi-crème

2 œufs

3 c. à soupe de farine

1 gousse d'ail, pressée

1 c. à soupe de Raz el Hanout*

¾ de c. à café de sel

bien mélanger tous les ingrédients dans un bol

250 g de côtes de bette, en julienne

incorporer, répartir sur les pommes de terre

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four préchauffé à 220°C. Sortir du four, recouvrir le gâteau d'une feuille d'aluminium, poursuivre la cuisson env. 25 minutes. Sortir du four, laisser tiédir sur une grille, démouler, servir chaud.

Suggestion

Remplacer le Raz el Hanout par 2 c. à soupe de romarin ou de thym finement haché.

Par personne: lipides 41 g, protéines 14 g, glucides 64 g, 2858 kJ (684 kcal)

* Le Raz el Hanout est un mélange d'épices marocain en vente dans les magasins de spécialités orientales, qui contient jusqu'à 30 épices différentes (p. ex. clou de girofle, cardamome, coriandre, muscade, paprika, poivre, cannelle). Produit de remplacement: curry (fort).

