



Pour 4 personnes :
800gr de Pommes de terre
1 pâte feuilletée
2 œufs
200 g de gruyère ou de comté râpé
100 g de crème fraîche
Noix de muscade
Sel + Poivre

Préchauffe le four à 180 °C

Épluche les pommes de terre, les blanchir à l'eau bouillante et égoutte les.

Dispose la pâte feuilletée dans un plat antiadhésif. La recouvrir d'abord d'une feuille de papier sulfurisé puis de noyaux de cerises ou de légumes secs de façon à ce quelle ne se déforme pas durant la précuisson. Précuire au four 8 min.

Battre les œufs avec la crème fraîche et un peu de gruyère râpé. Sale, poivre et ajoute une pincée de muscade râpée.

Verse ce mélange sur les pommes de terre et parsème du reste de gruyère. Cuire au four 25 min. Vérifier la cuisson.

Gâteau de pommes de terre