

# Gâteau de pommes de terre

526

## *aux herbes et lardons*



### **Pour quatre :**

125 g de petits lardons en  
allumettes  
1,2 kg de pommes de terre  
75g de fromage râpé  
50 g de beurre  
2 œufs  
2 c. à soupe de farine

3 brins de persil  
3 brins de cerfeuil  
10 brins de ciboulette  
1 échalote  
1 gousse d'ail  
Sel poivre du moulin

Pèle les pommes de terre et lave-les. Râpe-les au-dessus d'un grand saladier. Pèle l'échalote et la gousse d'ail, hache finement. Verse dans le saladier. Ajoute les œufs, la farine, le fromage et les petits lardons. Sale, poivre et mélange soigneusement. Fais fondre le beurre dans une sauteuse à bords hauts. Tasse le contenu du saladier et commence la cuisson à feu assez chaud pendant 5 min. Baisse et couvre la sauteuse. Continue la cuisson à feu doux pendant 20 min. Place dans le four la sauteuse pour faire cuire pendant environ 20 min, fais dorer au grille Surveille la cuisson avec la pointe d'un couteau et rajoute éventuellement un peu de matière grasse.