

GATEAU DE POMMES DE TERRE



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 gr de pommes de terre
- 1 œuf
- 250 gr de mozzarella
- 150 gr de jambon de paris
- 50 gr de parmesan râpé
- Chapelure
- beurre
- sel, poivre



Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau. Les éplucher et les passer au moulin à légumes.

Ajouter le jambon et la mozzarella coupés en dés, l'œuf, le sel, le poivre et le parmesan râpé. Bien mélanger.

Verser le mélange obtenu dans un plat à gratin beurré.

Parsemez la surface de chapelure et de noisettes de beurre.

Faites cuire à 250° environ 30 minutes.

