

Gâteau de Pommes de Terre aux Oignons

et dés de Bacon



Pour 8 personnes (2 carrés par personnes avec le moule tablette)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 3 gros oignons (500 g)
- 1/2 échalote
- 1 gousse d'ail
- 150 g de dés de bacon
- 20 g de beurre (pas besoin si vous ajoutez du lard ou du bacon)
- 700 g de pommes de terre épluchées (type Binje ou équivalent)
- 40 g de beurre fondu
- 100 g de gruyère râpé ou un autre fromage (emmental, comté...)
- 2 œufs de calibre moyen
- Noix de muscade râpée (facultatif)
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Émincez finement l'oignon, l'échalote et l'ail ou plus simple, placez le tout dans le robot et mixez. *Avec le thermomix, mixez 5 secondes/vitesse 7, raclez les parois à l'aide d'une spatule et mixez de nouveau.*

Dans une poêle chaude, faites rissoler les dés de bacon et le mélange d'oignons/échalote/ail pendant 5 minutes. *Si vous n'ajoutez pas de bacon ou des lardons, faites suer le mélange avec 20 g de beurre.* Réservez.

Râpez les pommes de terre avec le disque gros trous (plus gros que celui utilisé pour les carottes râpées).

Dans un saladier, fouettez les œufs, les pommes de terre râpées, le beurre fondu, le gruyère râpé et le mélange bacon/oignons/échalote/ail. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Mélangez.

Répartissez la préparation dans le moule tablette. Vous pouvez utiliser un autre moule carré ou rond de 20/22cm de diamètre beurré si celui-ci n'est pas en silicone.

Glissez au four 50 minutes à 180° C (temps de cuisson de la recette originale). *Pour ma part, j'ai cuit pendant 30 minutes à 160° C (180° C pour vous) puis j'ai poursuivi à 150° C (170° C pour vous) pendant 15 minutes.*

Le dessus du gâteau doit être doré et la lame d'un couteau doit ressortir propre.

Attendez 10 minutes avant de démouler.

Vous pouvez le servir aussitôt accompagné d'une salade pour le dîner.

Vous pourrez aussi le coupé en portion pour l'apéritif. Pour obtenir de belles portions bien nettes, je vous conseille de le laisser refroidir avant de le placer au réfrigérateur quelques heures. Le moment venu, vous découperez des carrés avant de les faire réchauffer sur une plaque ou un moule à tarte dans un four doux 120°/140° C.