

Gâteau de pommes de terre farci au jambon et aux fromages



Ingrédients (6 personnes):

5 Pommes de terre

150 gr Farine

1 œuf

3 cas de fromage râpé

Sel et poivre,
ciboulette

3 tranches de jambon

250 gr de fromages (gruyère, mozzarella, édam, parmesan,,,,)

Préparation:

Éplucher et couper les pommes de terre, les faire cuire à l'eau, une fois la chair ferme les égoutter.

Écrasées les en purée et ajouter la farine, le fromage râpé, l'œuf, la ciboulette, le sel et le poivre, travailler la pâte à la main.

Graisser une poêle, séparer la pâte en deux et déposer un morceau au fond de votre poêle en l'aplatissant, ajouter par dessus le jambon et les fromages puis refermer le gâteau avec l'autre moitié de pâte de pommes de terre en soudant bien les bords, saupoudrer de parmesan.

Cuire sur feu moyen puis retourner le gâteau à l'aide d'une assiette et cuire l'autre côté.