

Gâteau de pommes de terre aux poireaux & au Neufchâtel



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 45 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes :

- 2 gros oignons
- 2 blancs de poireaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 belles pommes de terre (800 g)
- 2 œufs
- 50 ml de crème de soja
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 100 g de Neufchâtel
- sel, poivre
- 1 pincée de noix de muscade



✓ **Préparation :**

Lavez les blancs de poireaux et émincez-les finement. Épluchez les oignons et émincez-les également.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez les oignons et les poireaux émincés et faites cuire pendant une dizaine de minutes à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.

Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante).

Épluchez les pommes de terre et râpez-les. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème de soja et la Maïzena. Ajoutez les pommes de terre râpées, les oignons, les poireaux, ainsi que le Neufchâtel coupé en petits morceaux. Mélangez bien le tout et rectifiez l'assaisonnement.

Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Tassez bien et faites cuire pendant 45 minutes. A la sortie du four, laissez reposer 5 minutes avant de démouler. Servez avec une salade verte.

www.audalacuisine.com