

Gâteau de pommes de terre au roquefort et poire

Ingrédients pour 3 gourmands :

Tranches de poitrine fumée : 12

Pommes de terre à chair ferme, épluchées : 580 gr

Poire : 1/2

Roquefort : 50 gr

Ricotta : 80 gr

Beurre fondu : 30 gr

Sel poivre

Ecraser le roquefort et la ricotta dans un saladier, ajouter le beurre fondu, saler (attention avec le sel le fromage est un salé) poivrer et mélanger.

Peler la poire et l'épépiner. Couper les pommes de terre et la 1/2 poire en tranches d'environ 2mm d'épaisseur.

Ajouter le mélange roquefort ricotta aux pommes de terre et poire. Bien mélanger, j'ai utilisé mes petites mains.

Préchauffer le four à 180 °C.

Tapisser un moule de papier sulfurisé en débordant sur les bords. Déposer les tranches de poitrine fumée en les faisant dépasser du moule, déposer ensuite les tranches de pommes de terre et de poire (bien récupérer toute la ricotta collée aux parois du saladier)

Rabattre la poitrine fumée dessus.

Cuire 1 h (vérifier la cuisson), laisser reposer 10 min avant de servir.



La fourchette gourmande <http://familyscook.canalblog.com/>