

Gâteau de pommes de terre (variante de la recette présentée par J.P. Coffe)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1,2 kg de pommes de terre (type Belle de Fontenay)
- 200 g de poitrine fumée en tranches fines mais pas trop (ne pas les acheter sous vide car trop fines)
- 150 g de poitrine demi-sel en tranches fines (idem)
- 100 g de gruyère fraîchement râpé
- 2 oignons
- 50 g de beurre +1 gousse d'ail : ma variante
- Sel fin et poivre du moulin

Commencer par peler les pommes de terre et les couper en lamelles (comme pour un gratin Dauphinois). Couper les oignons en petites lanières. Dans un saladier, saler (pas trop à cause du lard) et poivrer les pommes de terre.

Prendre une cocotte (d'environ 25 cm de diamètre) et passer la gousse d'ail coupée en deux sur toute la surface puis le beurrer.

Tapisser la cocotte avec les tranches de lard fumé en commençant par le fond puis les bords en faisant retomber le surplus de longueur à l'extérieur ce qui servira à recouvrir à la fin.

Mettre successivement une couche de pomme de terre, une couche d'oignon, quelques tranches de lard salé et un peu de gruyère râpé ; et ce jusqu'à épuisement.

Rabattre les tranches de lard fumé qui dépassent et compléter « le chapeau si nécessaire avec d'autres tranches.

Mettre au four à 180°C, avec le couvercle au moins 1h30 puis sans le couvercle environ une heure. Piquer pour vérifier la cuisson.

Sortir la cocotte et démouler le gâteau ; servir avec une salade.

Accord met et vin : Un Faugère rouge ou un Médoc

