Gâteau de pommes de terre

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

1 kg de pommes de terre

125 de lardons allumettes fumés

1 gros oignon

1 bouquet de ciboulette

3 œufs entiers

30 cl de crème fraîche liquide

15 cl de lait

1 sachet de parmesan

1 pincée de muscade

 Huile d’olive

 Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffer le four à 180 ° C (th : 6)**

Mettre à chauffer un filet d’huile d’olive dans une poêle et faire revenir à feu doux l’oignon émincé et les lardons.

Éplucher les pommes de terre, les rincer et les râper avec la râpe à gros trous, saler et mélanger. Battre les œufs entiers avec la crème fraîche et le lait. Ajouter, la muscade, le parmesan, la ciboulette hachée, saler et poivrer.

Beurrer un plat allant au four, étaler une partie des pommes de terre râpées et parsemer d’oignons et lardons. Recouvrir du reste de pommes de terre et recommencer.

Verser dessus l’appareil œufs et crème et enfourner pour 50 min environ.

Si ça dore trop vite, recouvrir de papier aluminium

Servir aussitôt.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita