

Gâteau aux pommes de terre

INGREDIENTS

- 300 g de pommes de terre
- 120 g de beurre
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- le zeste d'1 citron
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de sel



PREPARATION

1. Préchauffez le four à 160°C/th. 5,5.
2. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau froide non salée pendant 15 à 20 mn à partir de l'ébullition.
3. Égouttez-les, épluchez-les, passez-les au moulin à légumes pour obtenir une purée.
4. Ajoutez les jaunes d'œufs, 100 g de beurre coupé en petits morceaux, du sel, la poudre d'amandes, 100 g de sucre et le zeste râpé du citron, mélangez l'ensemble pour obtenir une pâte onctueuse.
5. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les à la préparation précédente.
6. Beurrez un moule à charlotte avec le beurre restant, farinez-le légèrement.
7. Versez la préparation dans le moule.
8. Saupoudrez le dessus avec le sucre restant.
9. Enfourez pendant 45 mn.
10. Vérifiez la cuisson avec une aiguille à brider ou la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
11. Démoulez le gâteau sur une grille.
12. Servez froid avec une compote de fruits, une mousse au chocolat ou de la crème anglaise.