

Charlotte de pommes de terre au lard

Une déclinaison sympathique de la traditionnelle Charlotte sacrée.

Facile

Budget : pas cher

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h



Ingrédients (pour 4)

- 3 gousses d'ail
- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de beurre demi-sel
- 26 tranches de lard
- 150 g de fromage à raclette
- 20 cl de lait
- poivre du moulin

La recette

- Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
- Éplucher et hacher finement l'ail.
- Peler et laver les pommes de terre. Les couper en fines lamelles. Bien les sécher dans un linge propre et sec.
- Chemiser un moule avec 10 g de beurre demi-sel. Disposer un papier de cuisson sur le fond et les bords du moule.
- Disposer les fines tranches de lard sur les parois et le fond du moule, puis déposer une première couche de pommes de terre dans le fond.
- Dans une petite casserole, faire fondre le beurre demi-sel et ajouter l'ail. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de ce beurre la couche de pommes de terre.
- Couper le fromage en lamelles. Les déposer dans le moule, sur la couche de pommes de terre. Poivrer. Verser la moitié du lait.
- Disposer une dernière couche de pommes de terre et verser le reste du lait.
- Réduire la température du four à 180 °C (th. 6). Enfourner et cuire le gâteau de pommes de terre environ 1 heure.
- Sortir du four, démouler sur un plat et servir en parts équitables.

Astuces du chef

Vous disposez de restes de fêtes ? Remplacez, par exemple, les tranches de lard par des tranches de saumon fumé. Le bacon peut aussi être intégré à cette recette...