# LES RECEILES

## GÂTEAU DE POMME DE TERRE

Une recette originale et toute saison pour consommer des pommes de terre.



## Ingrédients

#### Pour un pot de 200 g

- 300 g de pommes de terre
- 120 g de beurre pommade
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- Zeste d'1/2 citron
- Une pincée de sel

### Temps



35 minutes de préparation et 30 minutes de cuisson.

#### Préparation

- Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les cuire à l'eau dans une casserole.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et le beurre
- Ajouter les pommes de terre, la levure chimique, les zestes de citron et le sel. Mélanger.
- Verser le tout dans un moule à gâteau beurré et fariné. Cuire 30 min à 180°C
- Laisser refroidir avant de démouler.

#### Matériel







1 saladier

1 casserole

1 moule

#### Recette écrite par :









