

Tarte à l'ancienne : pommes de terre / caillade

Ingrédients pour 8 personnes :

une petite boule de pâte à pain
400 à 500 g de pommes de terre cuites et réduites en purée
250 à 300 g de caillade ou faisselle bien égouttée
2 œufs
Un demi verre de verdure hachée : fines herbes, persil, cerfeuil,
2 gousses d'ail hachées
Une pincée de sel et de poivre

Étaler la pâte dans un moule

Mélanger la purée avec la caillade puis les œufs,
ajouter les herbes, poivre et sel

Verser sur la pâte et faire cuire au four

Cuire à four chaud (240°) 20/25 mn.

Gâteau de pommes de terre

Ingrédients pour 6 personnes :

400g de pommes de terre cuites à la vapeur
4 œufs
200g de sucre en poudre
150g de poudre d'amande
1 citron non traité pour le zeste
50g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 c à soupe de maïzena
2 c à soupe de crème fraîche
1 c à café de vanille en poudre

Réserver les blancs d'œufs et travailler les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à obtention d'une crème lisse et blanche. Ajouter la vanille.

Délayer la fécule dans la crème fraîche

Faire une purée avec les pommes de terre, ajouter le beurre coupé en morceaux, les jaunes d'œufs, puis la poudre d'amande, le mélange crème/fécule, la levure et le zeste de citron. Mélanger bien.

Monter les blancs en neige et leur ajouter le reste de sucre.

Les incorporer à la pâte.

Faire cuire 45 mn à four moyen

Démouler froid.