

# Gâteau au comté et jambon cru

## Ingrédients (pour 4 personnes)

700g de pommes de terre à chair ferme (Annabelle bf15)

150g de comté

150g de chiffonnade de jambon cru

3échalotes

1 bouquet de thym

3 œufs

20cl de crème légère

10 cl de lait

20g de beurre

10cl de vin blanc sec

Huile

Sel poivre

## Préparation

1) Préchauffez le four à 180°C

Râpez le comté à la grille fine. Pelez et hachez les échalotes. Réservez. Épluchez et émincez les pommes de terre blanchissez-les 5mn à l'eau bouillante salée, égouttez.

2) Effeuillez le thym. Mettez-le dans un saladier avec les œufs; la crème, le lait et le vin. Salez légèrement; poivrez et fouettez le tout. Faites fondre le beurre dans une casserole.

3) Huilez un moule à charnière sinon un moule à gâteau normal; déposez au fond une couche de pommes de terre en éventail en superposant les tranches. Parsemez de comté et d'échalotes; ajoutez de la chiffonnade de jambon puis couvrez d'une couche d'appareil. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une belle rosace de pommes de terre et arrosez du beurre fondu. Couvrez de papier cuisson et enfournez pour 30mn.

4) Retirez le papier et cuisez encore 20mn jusqu'à que la surface soit bien dorée. Laissez reposer 10mn avant de démouler.