

# Gâteau de pomme de terre au lard

⌚ Préparation : 20 min ⌚ Cuisson : 50 mn

Pour 4 à 6 personnes :

- ❖ 800 g de pommes de terre 'Charlotte' de préférence
- ❖ 12 fines tranches de lard ❖ 200 g de beurre
- ❖ 1 pincée de thym ❖ sel ❖ poivre

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Retirez l'écume et séparez le beurre du babeurre qui se trouve au fond. Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6).

2. Épluchez les pommes de terre, essuyez-les mais ne les lavez pas. Détaillez-les en rondelles de 4 mm, mélangez-les avec un peu de beurre fondu.

3. Beurrez un moule à charlotte à bord haut. Rangez-y les tranches de lard en les laissant chevaucher les bords. Disposez une couche de pommes de terre, salez, poivrez. Saupoudrez de thym et nappez de beurre fondu. Renouvelez

l'opération jusqu'en haut du moule. Terminez en repliant les tranches de lard sur les pommes de terre.

4. Posez un couvercle (ou une feuille d'aluminium), glissez le moule à four chaud. Laissez cuire 40 à 50 min. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau avec la pointe d'un couteau, vous ne devez rencontrer aucune résistance.

5. Sortez le moule du four, laissez reposer 5 min avant de démouler sur un plat chaud. Servez en accompagnement d'une viande rôtie ou en plat unique complété d'une bonne salade verte.



## Tarte sablée pommes betterave

⌚ Préparation : 20 min  
⌚ Cuisson : 40 à 45 mn

Pour 4 personnes :

- ❖ 1 pâte à tarte sablée
- ❖ 175 g de pommes douces à cuire ('Reine des Reinettes' ou 'Reinette du Canada')
- ❖ 2 petites pommes acidulées, ('Belle de Boskoop' ou 'Reinette Clochard')
- ❖ 1/2 betterave crapaudine cuite
- ❖ 1/2 c. à soupe de cassonade
- ❖ 1/2 c. à soupe de sucre en poudre
- ❖ 1 c. à soupe d'eau

1. Épluchez et ôtez le cœur des pommes douces. Coupez les fruits en morceaux.  
2. Déposez-les dans une casserole ou dans un faitout à fond épais. Ajoutez l'eau et le sucre, couvrez et laissez cuire à feu doux : les pommes ne doivent pas se colorer ni attacher sous l'effet d'une chaleur trop vive.

3. Selon les variétés choisies et le temps de stockage, les pommes nécessitent entre 5 et 8 min de cuisson.

4. Retirez du feu et mixez dans un bol jusqu'à obtenir une compote homogène. Afin d'arrêter la cuisson et accélérer le refroidissement, placez l'ensemble dans un récipient rempli d'eau froide.  
5. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sablée dans un plat à tarte. Froncez les bords et piquez le fond avec une fourchette.  
6. Épluchez et ôtez le cœur des petites pommes acidulées. Un peu plus compliqué, mais nettement plus esthétique, coupez les pommes en moitiés plutôt qu'en quartiers, et émincez-les finement. Procéder de la même façon avec la betterave en la détaillant en tranches équivalentes à celles des pommes.

7. Une fois la compote refroidie, étalez-la sur la pâte. Disposez pommes et betterave émincées en alternance en formant une rosace. Saupoudrez de cassonade.

8. Enfourniez et laissez cuire 30 à 35 min en réduisant la température à 170 °C (th. 5/6). Servez tiède ou froid.

