



Entrées

Gâteaux de pommes de terre aux épinards et Vieux Brugge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de Vieux Brugge (râpé)
600 grammes de pommes de terre (épluchées)
5 œufs
200 grammes de jambon cuit (en tranches de ± 0,5cm)
100 grammes de lard fumé (en dés)
100 grammes des jeunes feuilles d'épinards
100 grammes de salade (mixte)
beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau avec une pincée de sel. Écrasez-les en purée avec 3 jaunes d'œuf et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Blanchissez l'épinard. Salez et poivrez-le et mélangez-y la moitié de la purée.

Mélangez l'autre moitié de la purée avec 200 g de Vieux Brugge râpé. Beurrez un plat à four et 8 anneaux de cuisson de 7 cm de diamètre et 6 cm de haut. Battez 2 œufs avec poivre et sel. Avec les anneaux de cuisson coupez des petits ronds dans le jambon et cuisez le lard.

Déposez les anneaux dans un plat à four. Remplissez-les dans l'ordre suivant: 1 cm de purée d'épinard, un peu de Vieux Brugge râpé, 1 rondelle de jambon, un peu de lard, un peu de fromage, de la purée de fromage et d'œuf battu. Enfourez 15 minutes à 180°C. Servez avec la salade mixte et un filet de vinaigrette aux fines herbes.

