Gâteau salé aux carottes et pommes de terre

INGRÉDIENTS

- 500gr de carottes pelées
- 500gr de pommes de terre
- 80gr de gruyère rapé
- 50gr de parmesan râpé
- 50gr de copeaux de parmesan
- 1 c-à-c de persil ciselé
- 3 œufs
- 12,5cl de lait
- 40gr de beurre fondu + pour le moule
- 120gr de farine
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS DE CUISSON : 1H15MN
TEMPS TOTAL : 1H55MN

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180° (th.6)
Beurrez un moule à cake

A l'aide d'une mandoline, coupez les carottes et les pommes de terre en rondelles. A défaut de mandoline, utilisez un couteau, mais les tranches seront plus épaisses et la cuisson plus longue.

Fouettez les œufs et le beurre. Salez, poivrez et ajoutez le persil. incorporez la farine, puis délayez petit à petit avec le lait.

Ajoutez le gruyère, le parmesan râpé, les carottes et les pommes de terre.

Mélangez puis versez dans le moule beurré et enfournez pour 1H15mn de cuisson.

Surveillez la coloration. Si le dessus commence à brunir, recouvrez d'une feuille aluminium ménager.

Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Elle doit s'enfoncer facilement. Si ce n'est pas le cas, et que de la pâte reste collée sur la lame, prolongez la cuisson d'une dizaine de minutes.

Décorez avec des copeaux de parmesan.

Servez tiède ou froid.