

Gâteau aux pommes de terre et au halloumi avec un pesto à l'ail des ours



Ce gâteau végétarien aux pommes de terre est assez international au niveau du fromage, car sa farce contient, en plus de l'Appenzeller suisse, de l'halloumi chypriote.

On connaît surtout le halloumi comme un fromage à griller, mais, comme le prouve ce plat, il a bien d'autres qualités. Pour composer ce gâteau épicé, ce fromage à pâte semi-ferme est disposé en couches avec des pommes de terre. Ces dernières deviennent croustillantes à l'extérieur tout en restant moelleuses à l'intérieur.

Le plat est couronné par un pesto à l'ail des ours fait maison. On peut trouver les feuilles d'ail des ours à l'odeur d'ail jusqu'en mai, soit en les cueillant soi-même, soit en les achetant au supermarché. Hors saison, ce gâteau est également délicieux avec d'autres variantes de pesto, par exemple avec un pesto aux noisettes et au persil_____.

Accompagnée d'une salade fraîche, la quantité indiquée suffit pour 4 portions en plat principal. Servi en garniture, le gâteau suffit même pour 6 personnes.

Gâteau aux pommes de terre et au halloumi

- 2 ½ cs de beurre
- 1 gros oignon, épluché, coupé en deux et en fines lamelles
- 1 kg de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en fines lamelles
- 1 ½ cc de sel
- ½ cc de noix de muscade en poudre
- ¼ cc de poivre noir
- 4 cs de crème entière
- 250 g de halloumi, en fines tranches
- 60 g de fromage à pâte dure, par ex. Appenzeller, finement râpé

Pesto à l'ail des ours

- 100 g d'ail des ours, lavé, soigneusement séché dans une essoreuse à salade ou avec un torchon de cuisine
- 60 g de pignons
- 30 g de parmesan
- 90 ml d'huile d'olive
- un peu de sel

Gâteau aux pommes de terre et au halloumi

1. Chauffez le beurre dans une grande casserole, puis faire revenir les morceaux d'oignon jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les tranches de pommes de terre, salez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes à feu moyen.
2. Assaisonnez avec la noix de muscade et le poivre, ajoutez la crème. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
3. Préchauffez le four à 200 degrés, chaleur sole-voûte, et chemisez une plaque à gâteau d'environ 20 cm de diamètre avec du papier sulfurisé.
4. Répartissez d'abord une couche de pommes de terre sur le fond, recouvrez d'un peu de halloumi et saupoudrez d'un peu de fromage râpé. Continuez à superposer les couches dans cet ordre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminez par une couche de pommes de terre.
5. Dans le four préchauffé, cuisez le gâteau pendant 30 minutes. Ensuite, retournez le gâteau sur une autre plaque à gâteau couverte de papier sulfurisé et cuisez-le encore 25 minutes au four jusqu'à ce que la surface soit dorée. Pendant ce temps, préparez le pesto.

Pesto à l'ail des ours

1. Avec un mixeur plongeant, réduisez tous les ingrédients en purée dans un récipient haut.

Finition

1. Sortez le gâteau de pommes de terre du four et servez-le sans attendre avec le pesto à l'ail des ours.

Temps de préparation: **environ 2 heures**

Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC

Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez aux élégants arômes de mûre et de cerise noire. Bouche moyennement pleine à pleine, avec des tanins moelleux et une acidité équilibrée. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

