



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.

500g de pommes de terre à toutes fins – 300g de carottes – 1 oignon – 30g de beurre – 1/4 litre de bouillon de volaille – Sel, poivre, noix de muscade – 50g de cerfeuil – 3 œufs – 50g d'Ardenner râpé. **Garniture:** 150g de petits champignons de couche – 1 noix de beurre – 1 échalote

PRÉPARATION

- Epluchez les pommes de terre, les carottes et l'oignon, émincez-les
- Faites-les revenir pendant quelques min. dans le beurre.
- Mouillez le bouillon et laissez cuire ± 25 min.
- Egouttez et réduisez en purée.
- Assaisonnez cette purée et ajoutez-y le cerfeuil haché.
- Joignez les œufs entiers battus et le fromage râpé.
- Versez le tout dans un moule en couronne côtelé (moule à savarin ou moule à kouglof). Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium.
- Faites cuire ± 30 min. à four chaud préchauffé (th. 7, 210°C).
- D'autre part, nettoyez les champignons en les gardant entiers et faites-les cuire dans la noix de beurre avec l'échalote hachée.
- Servez ce gâteau démoulé en plat principal.

Garnissez de petits champignons, entourez à volonté de coulis de tomates et accompagnez d'une salade verte

Recette proposée par: **APAQ-W**

