



*Le Casier à Bouteilles*  
*Cave à Vins*

## GÂTEAU DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES

### RECETTE POUR 6 PERSONNES

1kg de pommes de terre  
25G de cèpes déshydratés  
200Gr de fromage à raclettes en fines tranches  
50 Cl de lait  
50Cl de crème fraîche liquide  
40Gr de beurre  
1 feuille de laurier  
1 brin de thym  
2 gousses d'ail  
Sel, Poivre

Préchauffez le four à th 6 (180°C)

Portez à ébullition le lait et la crème fraîche avec une cuillerée à moka de sel, une pincée de poivre, l'ail épluché, le laurier, et le thym. Couvrez et laissez infuser hors du feu.

Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles. Beurrez un plat rond. Remplissez – le en alternant pommes de terre, salées, poivrées, des tranches de fromage et en parsement de cèpes déshydratés ou frais. Terminez par une couche de pommes de terre.

Filtrez le mélange de lait et de crème fraîches dans une passoire fine puis répartissez- le sur les pommes de terre. Parsemez quelques noisettes de beurre et enfournez.

Laissez cuire pendant 1 heure et demi, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et les pommes de terre fondantes.

Servir avec une salade verte et Montravel rouge du Domaine du Jonc-Blanc.