

Gâteau tiède de pommes de terre à l'andouillette de Chablis

Recette de l'Auberge du pot d'Étain
89440 L'ISLES SUR SEREIN
Tél: 03.86.33.88.10
www.potdetain.com

Ingrédients :

200g. de poitrine fumée en fines tranches
500g. de pommes de terre
10cl. de Chablis
4 andouillettes

- Chemiser votre moule à cake avec la poitrine dans le sens de la longueur
- Tailler les andouillettes dans le sens de la longueur et les pommes de terre en tranches épaisses
- Tapisser le fond du moule de 3 couches de pomme de terre et d'une couche d'andouillette, puis recommencer jusqu'en haut du moule
- Arrivé en haut du moule, rabattre le lard, ajouter le vin blanc et couvrir de papier aluminium
- Mettre la terrine au bain marie à 180°C durant 1h30
- A la fin de la cuisson, retirer le jus et presser le gâteau
- Servir tiède avec un mesclun et une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

