

## Gâteau de pommes de terre râpées à la mozzarella



Je n'aime pas du tout les pommes de terre, à part en frites je n'aime pas ça mais ma mère elle adore ça ! Pour changer un peu je lui ai fait un gâteau de pommes de terre à la mozzarella. C'est très simple, plutôt rapide et déclinable selon vos goûts !

### **Pour environ 4 personnes**

#### **Ingrédients:**

600g de pommes de terre à chair farineuse

2 oignons

120g de mozzarella

1 gros oeuf

2c. à soupe d'huile d'olive

1 pincée de noix de muscade

Persil

Sel, poivre

#### **Préparation:**

Pelez et râpez grossièrement les pommes de terre. Laissez-les égoutter 20min dans une passoire.

Pelez et émincez les oignons. Faites-les bien dorer dans une poêle avec l'huile d'olive.

Mettez les pommes de terre dans un saladier et ajoutez-y les oignons dorés, la mozzarella coupée en dés, l'oeuf, la muscade, du persil. Salez, poivrez et mélangez bien.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Beurrez un moule rond pas trop grand et versez la préparation dedans, tassez et enfournez pour environ 35min jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit bien doré.

Servez.