

Gateau de pommes de terre à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

125 g de [fromage Mozzarella](#)

300 g pommes de terre

100 g saucisson

4 oeufs

20 g saindoux ou

4 cuillère d'huile d'olive

2 l d'eau

sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez les pommes de terre. Dans une marmite d'eau froide salée, déposez les pommes de terre. Cuisez-les 20 minutes.

Durcissez les oeufs 10 minutes en partant de l'eau bouillante. Ecalez-les. Réduisez les pommes de terre en purée. Assaisonnez. Oignez un plat à four de saindoux ou d'huile d'olive. Rangez au fond le saucisson et la mozzarella coupés en dés et les oeufs durs émincés. Recouvrez de purée. Réchauffez le tout 20 minutes dans un four à 200°.

C'est l'un des plats les plus simples et les plus populaires de l'Italie du Sud.