



## GÂTEAU DE POMMES DE TERRE RICOTTA-PARMESAN



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 25 mn**

**Pour 6 empreintes:**

250 g de pommes de terre à purée épluchées

25 g de farine

75 g de ricotta

1 œuf entier

60 g de parmesan ou de pecorino râpé

Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Laver les pommes de terre avant de les éplucher et bien les sécher avant de les râper. Tamponner la pulpe avec un papier absorbant pour enlever le maximum d'humidité.

Mélanger tous les autres ingrédients à cette pulpe de pommes de terre. Saler et poivrer.

Remplir les empreintes jusqu'en haut en lissant la surface avec le dos d'une cuillère. Enfourner pendant environ 25 mn, le temps que les pommes de terre soient cuites et un peu dorées.