**Gâteau roulé de pommes de terre et saumon fumé**



*Ingrédients* :

- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 œufs
- Noix de muscade
- 10 feuilles de basilic
- Sel, poivre
- 100 g de fromage frais
- 2 tranches de saumon fumé

- câpres

*Recette* :

Epluchez les pommes de terre et rincez-les sous l'eau froide. Râpez-les avec les gros trous de la râpe. Egouttez-les dans une passoire en les pressant avec le dos d'une cuillère. Emincez finement l'oignon.

Dans un saladier fouettez les œufs en omelette et rajoutez les pommes de terre râpées et l'oignon émincé. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade et des feuilles de basilic ciselées.

Versez la préparation sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, en un grand rectangle de 5 mm d'épaisseur environ.

*Cuisson* :

20 mn à 180°. Les bords doivent être légèrement dorés et le gâteau doit se démouler facilement. Sinon prolongez la cuisson de quelques minutes. Enroulez le gâteau dans le papier sulfurisé et laissez-le refroidir.

Etalez le fromage frais sur le gâteau et déposez les câpres et les tranches de saumon fumé. Roulez-le finement puis emballez-le dans du film alimentaire. Laissez reposer le gâteau roulé au réfrigérateur pendant 1h avant de le découper en tranches.

Accompagnez le gâteau roulé d'une salade verte par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***