



## GATEAU DE PETITES PÂTES PATATE DOUCES ET GORGONZOLA



**Facile**

**Préparation: 20 mn** (la veille si vous voulez)

**Cuisson: 40 mn (20 + 20)**

**Pour 4 personnes:**

½ patate douce

200 g de petites pâtes (pâtes grains de riz ou grains de blé)

1 oignon émincé

80 g de gorgonzola piquant si possible

4 lamelles de comté

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

Eplucher la patate douce et la couper en gros dés. Cuire ces dés de patate dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 mn. Ils doivent être bien tendres. Les égoutter avant de les écraser à la fourchette. Assaisonner si nécessaire. Réserver.

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive puis, ajouter les pâtes en les remuant bien pour qu'elles soient enrobées d'huile et bien brillantes. Les arroser avec un verre d'eau chaude et à feu vif faire évaporer cette eau. Terminer la cuisson comme des pâtes normales dans l'eau bouillante salée. Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter très soigneusement et les mélanger à la purée en rectifiant l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 240°.

Couper le gorgonzola en lamelles assez fines.

Dans des cercles à mousses ou dans des empreintes en silicone déposer une belle cuillère à soupe du mélange pâtes-patate douce. Déposer un peu de gorgonzola puis des pâtes du gorgonzola et des pâtes. Ne pas oublier de tasser entre chaque couche. Terminer par une lamelle de gorgonzola.

Faire cuire pendant 15 mn.

Démouler très chaud au centre de l'assiette en laissant reposer un peu avant de servir pour que le fromage coule un peu.