



# Gâteau de pommes de terre façon savoyard

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1h30

## Ingrédients

1 kg de pommes de terre  
1 gros oignon  
1 pincée de sucre  
12 tranches fines de jambon de pays  
200g de reblochon  
2 c à c de thym  
1 petit pot de crème fraîche entière  
Un filet d'huile  
Sel et poivre

## Préparation de la recette

- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les découper en fines rondelles de 2 mm maximum.
- Détailler le reblochon en fines lamelles et émincer l'oignon. Dans une petite poêle verser un filet d'huile et faire revenir à feu doux l'oignon émincé pendant 2 minutes. Ajouter un filet d'eau et une pincée de sucre et continuer quelques minutes afin que l'oignon absorbe le liquide et devient un peu confit. Réserver.
- Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé et y déposer un cercle de 18 cm de diamètre (utiliser un cercle à pâtisserie, mais vous pouvez très bien utiliser un moule à manqué ...). Disposer les tranches de lard en partant du centre et en remontant sur les bords (Former comme une roue de vélo).
- Réaliser deux couches de pommes de terre, salé, poivré, recouvrir de quelques lamelles de reblochon, d'un peu d'oignon confit, parsemé de thym et d'un peu de crème épaisse. Disposer à nouveau deux couches de pommes de terre, saler, poivre, quelques lamelles de reblochon, un peu d'oignon confit, du thym et d'un peu de crème épaisse. Finir avec les dernières rondelles de pommes de terre.

- Replier les tranches de jambons, et disposer les dernières lamelles de reblochon au centre.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pendant 1h15 à 1h30. Couvrir à mi-cuisson si le gâteau colore trop vite. Servir dès la sortie du four. avec une salade verte.

Bon appétit