



Recette de saison

# Gâteau au fin reblochon

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 4 personnes

400 gr de Laurette,  
400 gr de Prunelle,  
300 gr de reblochon « AOP »,  
30 cl de lait,  
6 œufs,  
1 gousse d'ail,  
5 gr de persil frais,  
Poivre 5 baies,  
Sel, uniquement pour les pommes de terre.



Difficulté  
**2/5**



Préparation  
**30 minutes**



Cuisson  
**45 minutes**

1

Epluchez, lavez les pommes de terre et les coupez en deux. Placez-les dans une cocotte-minute en distinguant bien les deux couleurs. Lancez la cuisson à feu vif pendant 20 à 25 minutes. Ecrasez et mixer dans 15 cl de lait, les Prunelle. Faites de même pour les Laurette. Laissez refroidir les textures des deux pommes de terre, 2 heures avant d'ajouter les œufs. Epluchez 1 Laurette et 1 Prunelle. Les couper en fines rondelles. Lancez une cuisson à feu vif, 8/10 minutes.

2

Séparez les œufs en 2 groupes de 3. Les casser et les ajouter dans une calotte et les faire mousser ! Les ajouter dans les 2 purées légèrement tiède. Ajoutez l'ail haché dans l'une des deux purées. Mélangez à la spatule et remixez pour terminer. Posez le cerclage en inox sur 2 feuilles de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Versez la première couche en égalisant à l'aide d'une spatule souple. Coupez de fines tranches de reblochon et venez recouvrir la purée. Versez la deuxième couche en égalisant bien avec la spatule souple. Coupez à la mandoline des rondelles de Prunelle et Laurette. Constituez une rosace, enfournez à 230° pendant 45 minutes. Recouvrir d'un papier aluminium à 10 minutes de la fin de cuisson.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

Suivez-Nous

