

Gateau de Pommes de terre.

Pour 8 personnes... ou pour plusieurs jours !

400 gr de pommes de terre. (Cuire 15-20 minutes en purée)

100 gr de beurre

5 cl Huile de tournesol

40 cl Yaourt (Yaourt à la vanille convient bien ++)

110 gr poudre d'amande

110 gr sucre

4 oeufs

-> séparer les jaunes et battre les blancs en neige pour un gâteau plus léger.

2 jus de citrons + zestes éventuels si bio.

Sachets de sucre vanillé (1 ou 2 sachets)

Eventuellement un soupçon d'eau de fleur d'oranger !

Une fois cuites les pommes de terre, mélanger le tout avec les blancs battus en neige, verser dans un plat type plat à gratin, et passer au four à 180 ° +/- 40 minutes.

Tester avec un couteau la consistance comme un gâteau normal.

Bon appétit !