



Cake salé au goût de raclette, parfait pour passer les restes!

[RECETTES](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 patates moyennes
- 250 grammes de farine (approx 2 tasses)
- 4 grammes de levure sèche instantanée (moitié d'un sachet)
- 1 tasse de saucissons (doux ou épicés au goût), coupés en petits bâtonnets.
- 120 ml de lait
- 100 ml d'huile (perso, je prends celle des tomates séchées)
- 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 200 grammes de fromage à raclette sans croûte en tranche, divisé en trois
- Sel et poivre

Préparation

1. Éplucher et trancher les pommes de terre en fines tranches.
2. Déposer les tranches dans un bol d'eau froide. Réserver.
3. Dans un bol, mélanger la farine, la levure avec le lait, l'huile et les jaunes d'œufs en ajoutant les ingrédients liquides doucement tout en fouettant.
4. Dans un autre bol, monter les blancs en neige.
5. Incorporer délicatement les blancs à la préparation de farine.
6. Saler et poivrer et bien brasser.

7. Ajouter l'ail et les saucissons et bien brasser.
8. Sortir les pommes de terre de l'eau et bien éponger.
9. Déposer le 1/3 du mélange de cake dans le fond du plat.
10. Déposer le 1/3 des pommes de terre sur le mélange de cake. Ajouter ensuite le 1/3 des tranches de fromage à raclette. Saler et poiver.
11. Répéter deux fois.
12. Enfourner pendant 45 minutes au four à 375 F. Terminer à Broil pour bien faire griller le fromage.
13. Démouler, couper en tranches et servir tiède ou froid.