



## ***Gâteau de patate et sa sauce aux cornichons***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 6 pommes de terre
- 3 c. à soupe de beurre
- 1 gousse d'ail émincée
- Sel et poivre
- Une dizaine de cornichons aux oignons caramélisés Maille
- 2 c. à soupe de jus de cornichon
- 3 c. à soupe de crème à cuisson

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Râper les patates (moi je les ai passées au robot culinaire). Ça devrait donner à peu près 8 tasses.
3. Essorer les patates avec vos mains. Vous pouvez aussi les mettre dans un linge à vaisselle propre en l'essorant bien. Vous verrez l'eau qui sortira, c'est impressionnant!
4. Mettre les patates dans un bol et faites cuire 5 minutes au micro-onde.
5. Ajouter le beurre, l'ail et une généreuse pincée de sel et de poivre. Bien mélanger
6. Séparer les patates dans 12 moules à muffins (j'ai vaporiser mes moules d'huile d'olive), bien presser et enfourner pendant une trentaine de minutes.
7. Entre temps, couper les cornichons en petits dés ou passez-les au mélangeur.
8. Dans une petite poêle, faire revenir les cornichons quelques minutes à feu moyen.
9. Ajouter la crème et le jus de cornichon. Bien mélanger et porter à ébullition.
10. Servir la sauce sur les patates.