

Gâteau invisible à la raclette

Ingédients pour un moule à fond amovible de 20 à 22 cm :

- 40 g de beurre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 0,5 cuillère à café de poivre
- 120 g de farine
- 150 g de lait
- 100 g d'oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de pomme de terre
- 200 g de raclette
- 150 g de jambon cru

Préparation :

Préchauffez le four à 190° C.

Mettez 40 grammes de beurre coupés en petits morceaux dans le Thermomix et faites chauffer 3 minutes à 50° C sur vitesse 1.

Laissez revenir le beurre à température ambiante dans le Thermomix.

Ajoutez 3 œufs, 1 cuillère à café de sel et ½ cuillère à café de poivre dans le Thermomix.

Mélangez 20 secondes à vitesse 4.

Ajoutez 120 grammes de farine et 150 grammes de lait dans le Thermomix.

Mélangez 1 minute à vitesse 4.

Transvasez le contenu du Thermomix dans un saladier et réservez.

Ajoutez 100 grammes d'oignon dans le Thermomix et mélangez 5 secondes à vitesse 5.

Raclez ensuite les parois du bol avec la spatule.

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans le Thermomix et faites rissoler 4 minutes à 120° C sur la fonction "mijotage".

Epluchez les pommes de terre puis tranchez les pommes de terre en fines lamelles (1 mm d'épaisseur) dans le sens de la hauteur à l'aide d'une mandoline.

Incorporez les pommes de terre en lamelle et l'oignon à la pâte dans le saladier.

Versez dans un moule à charnière ou à fond amovible beurré (20 à 22 cm de diamètre) la moitié de la préparation et égalisez avec une spatule.

Ajoutez 200 grammes de raclette coupés en tranches et 150 grammes de jambon cru coupés en tranches en répartissant les tranches sur la préparation.

Recouvrez du reste de la pâte.

Mettez dans le four pendant 70 minutes à 190° C.

Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau et poursuivez la cuisson si nécessaire. La surface doit être dorée, si elle commençait à brunir, recouvrez d'un papier alu.

Réservez pendant 10 minutes avant de démouler délicatement puis servez.