



## Roulé à la pomme de terre et au cheddar



*Enfin une recette originale avec des pommes de terre ! Je ne suis jamais très inspirée devant les patates quasi hebdomadaires de mon panier de légumes bio. Mais cette fois, j'ai trouvé une superbe et délicieuse idée sur le blog de [Soso](#) qui en plus peut se décliner à l'infini: on râpe les pommes de terre qu'on lie avec un peu d'œuf puis on étale cette pâte en une mince couche que l'on fait cuire au four. On roule ensuite comme pour une génoise, en garnissant au préalable de fromage, de saumon fumé ou de jambon. J'ai légèrement modifié la recette d'origine en incorporant un reste de carottes râpées.*

### Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 kg de pomme de terre
- 300 g de carottes (facultatif)
- 1 oignon
- 2 œufs
- 50 g d'emmental râpé
- 3 tranches de jambon cuit au torchon
- 1 paquet de fromage à croque monsieur (une dizaine de tranches environ) au cheddar

### Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Peler les légumes. Émincer les oignons finement, râper les pommes de terre et les carottes. Rassembler les légumes et l'emmental dans un saladier et mélanger pour répartir les légumes uniformément.

Fouetter les œufs, verser ce mélange sur les légumes râpés en remuant. Saler et poivrer légèrement.

Répartir ce mélange en couche mince et régulière sur une tôle à pâtisserie recouvert de papier en silicone ou sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson pour que le "gâteau" ne sèche pas trop.

Sortir du four aussitôt qu'il commence à dorer. Étaler les tranches de fromage sur l'ensemble du rectangle puis les tranches de jambon et rouler le tout assez serré comme pour un biscuit roulé. C'est là l'étape délicate, un gâteau trop cuit risquant de se briser.

Repasser au four une dizaine de minutes le temps que le fromage fonde.

Servir aussitôt, coupé en larges rondelles.

*Le 27 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/27/index.html>*