

Roulé de pommes de terre au chèvre & betterave



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 à 20 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 1 petit oignon
- 2 œufs
- 150 g de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de crème liquide
- 120 g de confit de betterave aux pignons de pin
- 2 poignées de jeunes pousses
- 2 cuillères à soupe de gomasio
(mélange de sel et de graines de sésame broyées, en magasin bio)



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez et râpez finement les pommes de terre. Égouttez-les dans une passoire, en les pressant bien à l'aide du dos d'une cuillère à soupe. Pelez l'oignon et émincez-le finement.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez les pommes de terre râpées et l'oignon émincé. Mélangez et assaisonnez avec le gomasio.

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et huilez-le légèrement. Étalez la préparation sur une épaisseur de 4 à 5 mm pour former un rectangle.

Enfournez pour 15 à 20 minutes. Les bords doivent être légèrement colorés et le gâteau à la pomme de terre doit se décoller facilement.

Enroulez le gâteau dans le papier sulfurisé. Laissez-le refroidir.

Déroulez le gâteau. Mélangez le chèvre frais avec la crème liquide. Étalez ce mélange sur le gâteau à la pomme de terre. Répartissez ensuite le confit de betterave et les jeunes pousses.

Roulez délicatement le gâteau et emballez-le dans du film alimentaire. Laissez-le reposer pendant 1 heure au frais avant de le couper en tranches.

Servez en entrée, accompagné d'une salade de jeunes pousses aux pignons de pin.

www.audalacuisine.com