

Préparation



4 pers.

1 H

GÂTEAU "POM'POM"

Ingrédients



300 g de pommes de terre



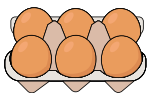
150 g de pommes



80 g de beurre



80 g de sucre complet



3 oeufs



120 g de poudre d'amande



1 sachet de levure chimique
ou bicarbonate de soude



1 pincée de sel



épices sucrés au choix:
cannelle, 4 épices, gingembre,
vanille,...

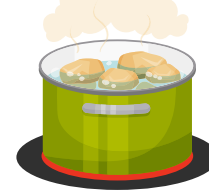
1



Préchauffer le four à 180°

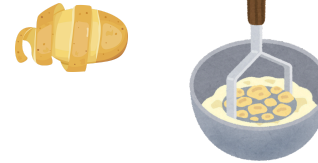
2

Cuire les pommes de terre à l'eau
pendant 15 à 20 min



3

Eplucher les pommes de terre et
les réduire en purée dans un
saladier



4

Ajouter les oeufs, le beurre, la pincée
de sel, la poudre d'amande et le sucre



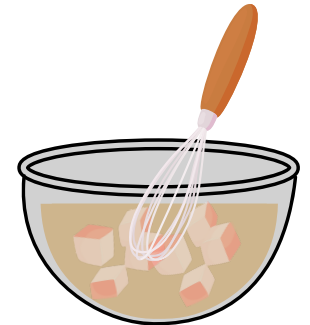
5

Ajouter la pomme découpée en
petits morceaux ainsi que les épices



6

Mélanger l'ensemble et verser
dans un moule



7

Enfourner pendant 30 à 35 min

