



A table

# Gâteau aux pommes de terre

Texte et photo : USPF

## Ingrédients

Moule à manqué de 24 cm de Ø  
Beurre et farine pour le moule

300 g de pommes de terre en robe  
des champs, cuites la veille (conservées  
à température ambiante)

4 jaunes d'œufs | 200 g de sucre  
1 c.s. d'eau tiède | 100 g de chocolat noir  
2 c.s. d'eau | 120 g de noix moulues  
4 blancs d'œufs | 1 pincée de sel  
4 c.s. de farine | 2 c.c. de poudre à lever

## Préparation

Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à bircher. Batre en mousse les jaunes d'œufs et la cuillère à soupe d'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faire fondre le chocolat au bain marie. Ajouter les pommes de terre, le chocolat et les noix à la préparation et mélanger. Batre en neige les blancs d'œufs et le sel. Ajouter les blancs en neige, la farine et la poudre à lever. Verser dans le moule graissé et lisser. Cuire dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C pendant 45 minutes. Piquer le

gâteau avec une aiguille pour voir s'il est bien cuit. Laisser le gâteau refroidir un peu dans le moule, le sortir de celui-ci et laisser refroidir. Selon les goûts, garnir de glaçage au chocolat.

**Conseil :** le gâteau aux pommes de terre est humide et, comme le gâteau aux carottes, il est encore meilleur après un à deux jours. Selon les goûts, il peut être recouvert d'un glaçage au chocolat. Il conserve alors son humidité pendant plusieurs jours. ■

## Notre paysanne



Marianne Peter  
Teufenthal (AG)

Marianne Peter vit avec son mari, Hans-Jakob, dans la ferme de ses parents. En tant que fille de paysan, elle a grandi sur cette petite exploitation. Diplômée en économie familiale, Marianne Peter est enseignante à temps partiel. Les fleurs et le jardin sont ses grands hobbies tout comme la cuisine et les pâtisseries. Depuis de nombreuses années, elle s'engage au sein de la commission pour l'alimentation et l'économie familiale de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF).

Elle y transmet son savoir dans le cadre du projet « #ALMA tips et astuces au quotidien ». Une suggestion pratique et de saison concernant la cuisine, le ménage, le jardin, la santé et la beauté ou l'upcycling est publiée chaque semaine. Marianne Peter, responsable de l'upcycling, redonne vie à de vieux objets inutilisés. Actuellement, elle explique comment concevoir un chauffe-pommes de terre en utilisant des restes de feutre.

Plus de recettes sur [www.ufarevue.ch/recettes](http://www.ufarevue.ch/recettes)