

## GÂTEAU AUVERGNAT

### Pour un gâteau

- ✦ 750g de pommes de terre, 200g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 œufs, 50g de beurre, 2càs de chapelure.

Faites cuire les pommes de terre, sans les éplucher, 15mn environ, préchauffer le four th5 (150°C).

Pendant ce temps, séparer les jaunes des blancs d'œufs, battez les blancs en neige ferme et réserver, sortez les pommes de terre et épluchez-les encore, passez-les au mixeur pour faire une purée. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé, laisser refroidir, ajouter un par un les jaunes d'œufs, puis incorporer les blancs en neige, mélanger.

Verser la préparation dans un moule à gâteau beurré, saupoudrez de chapelure, enfourner pendant 45mn, démouler le gâteau et laisser refroidir.

