

Fromage Fondant

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 240 gr (1 grande pizza, 1 plat de lasagnes, etc...)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20/25 minutes à 180/200°



Ingrédients :

- 250 gr de **pommes de terre** (200 après épluchage)
- 2 cas **levure de bière** (en paillettes)
 - (ou bien 1 cac de **moutarde**)
- 60 gr d'**huile**
- 1 pincée de **sel**
- (1 cac d'**origan**)
- 40 gr d'**eau**

Préparation :

1. **Éplucher** les **pommes de terre** et les **couper** en lamelles de 5mm environ
2. Les faire **cuire** à l'eau ou à la vapeur pendant 20 minutes
3. **Écraser** pour que ça forme une pâte homogène
4. **Ajouter** tous les **autres ingrédients** et **passer** au blender ou bien au mixer plongeant
5. **Verser** sur la pizza, lasagne, etc.
6. Faire **cuire** ou **gratiner** au four environ 20/25 minutes à 180/200°