 **Gâteau de pommes de terre italien**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de pommes de terre (1)**
**- 300 g de courgettes**
**- 200 g de carottes**
**- 4 échalotes**
**- 2 feuilles de laurier**
**- brindilles de thym citron (2)**
**- 1 œuf**
**- 6 càs de chapelure (5+1)**
**- 50 g de parmesan ou pecorino râpé**
**+ 1 càs pour la finition**
**- 2 grosses càs de pignons de pin (1+1)**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule à cake de 26 cm de long, chemisé de papier cuisson. (3)
Préchauffage du four à 180°C **

Laver, éplucher et couper les pommes de terre et les couper en gros dés.
Éplucher les carottes, en couper la moitié en bâtonnets et le reste en petits dés.
Couper 1/3 des courgettes en bâtonnets et le reste en petits dés.
Éplucher et émincer finement les échalotes.
Mettre les pommes de terre dans une casserole avec le laurier. Couvrir d'eau froide, saler et porter à ébullition.
Ajouter les carottes et laisser frémir pendant 15 minutes.
Ajouter les courgettes et continuer la cuisson pendant 10 minutes.
Pendant ce temps, mettre les échalotes à [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans 2 cuillerées d'huile.
Lorsqu'elles sont translucides, les couvrir d'eau, juste à hauteur, déposer 2 brindilles de thym et laisser frémir pendant une dizaine de minutes (**il n'y a plus d'eau et les échalotes sont fondantes**). Retirer le thym.
Lorsque les légumes sont cuits, retirer les feuilles de laurier et les bâtonnets de carottes et de courgettes.
Égoutter le reste des légumes et les mettre dans un saladier.
Ajouter la fondue d'échalotes et écraser le tout en purée, à la main.
Incorporer le fromage, 5 cuillerées de chapelure (maison pour moi), l'œuf et la moitié des pignons.
Effeuiller quelques brindilles de thym, rectifier l'assaisonnement en sel ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Bien mélanger et étaler le tiers de la préparation dans le fond du moule.
Disposer la moitié des bâtonnets de légumes.
Couvrir d'un second tiers de purée, disposer le reste des légumes et terminer par la purée restante.
Lisser la surface, saupoudrer d'une cuillerée de chapelure, d'une cuillerée de parmesan, du reste des pignons et asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour 30 minutes.
Attendre que le gâteau soit tiède pour le démouler et le couper en tranches.
À savourer tiède ou à température ambiante avec une salade verte ou une salade de tomates.