

**Gâteau de pommes de terre à l'italienne**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/gateau-de-pommes-de-terre-a-litalienne-p1010672-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les pommes de terre :  
- 1 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- noix de muscade**  
**- 3 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher et laver les pommes de terre.  
Les couper en gros quartiers et les faire cuire à l'eau bouillante salée  
pendant une vingtaine de minutes.  
Les écraser dans un saladier, ajouter le parmesan, les œufs, saler, poivrer et râper une grosse pincée de muscade. Bien mélanger.

**La garniture :  
- 150 g de** [**mortadelle**](https://recettes.de/mortadelle) **en tranches fines (1)**  
**- 350 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella)  
**- 50 g de** [**tomme**](https://recettes.de/tomme) **de montagne**

Couper la mozzarella en dés et la tomme en tranches fines.

**Le gâteau :  
- beurre pour le moule**   
**- 40 g (20 g + 20 g) de chapelure**  
**2 càs d'huile d'olive**  
**- 40 g (20 g + 20 g) de parmesan râpé**

**1 moule à manqué de 22 cm de Ø tapissé de papier cuisson si non en silicone**   
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Beurrer le fond et les parois de moule (ou du papier éventuellement).  
Parsemer de la moitié de la chapelure et la faire adhérer sur tout le tour.  
Étaler les 2/3 de la purée.  
Répartir la moitié de la mozzarella et couvrir des tranches de mortadelle.  
Étaler le reste de la mozzarella et les tranches de tomme, saupoudrer de 20 g de parmesan.  
Couvrir avec le reste de la purée et bien égaliser en tassant un peu.  
Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer du parmesan et de la chapelure restants.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 40 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit dorée.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler sur le plat de service.  
Déguster tiède.