

## Le kugel aux pommes de terre



lesbonsrestaurants

Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Le Kugel est un plat qui constitue la pièce maîtresse de la cuisine judéo-alsacienne. Le Kugel peut être sucré ou salé mais il est le plus souvent fait avec des pommes de terre. En fait, le Kugel est un plat juif qui se préparait à l'origine comme un pain mais qui se prépare maintenant comme un gratin!*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre cuites
- 20 g de beurre
- 4 oeufs
- 30 g de fécule de pommes de terre
- 0,5 paquet de levure chimique
- 1 oignon
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire vos pommes de terre à la vapeur. Pelez-les et écrasez-les. Pelez, lavez et hachez l'oignon. Ajoutez-y les oeufs battus en omelette, la fécule, la levure et l'oignon haché. Salez et poivrez.
- 2 Beurrez un plat à gratin. Versez la préparation aux pommes de terre dans le plat. Égalisez le dessus. Faites cuire le kugel 30 minutes dans un four à 180°. Quand il est prêt, sortez-le du four et saupoudrez-le de fromage râpé. Remettez-le 3 minutes dans le four pour le faire gratiner.
- 3 Servez votre kugel avec une salade verte! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

