

## Gâteau surprise aux tomates

Pour 6 personnes.

Un reste de purée de pommes de terre (500 g environ) ; 500 g d'épinards ; 250 g d'oseille, une noix de beurre, 3 œufs. Un reste de pâtes à la tomate ; un reste de viande cuite (bœuf, poulet, porc, etc.), 150 g de champignons de couche, une noix de beurre.

Sauce : 1 boîte 4/4 de tomates pelées, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, thym, laurier, 1 gousse d'ail.  
Beurre pour le moule.

Agencer les repas précédents de manière à prévoir des restes ou utiliser ceux que l'on aura (bien des variantes sont possibles).

Faire blanchir les épinards, les égoutter soigneusement et faire fondre l'oseille à la poêle, dans le beurre.

Mélanger oseille, purée et épinards hachés, et les faire sécher dans une casserole sur feu doux. Ajouter les œufs un par un puis le beurre. Assaisonner au goût.

Beurrer abondamment un moule à charlotte, en tapisser le fond et les parois avec de la purée aux épinards.

Déposer dans le fond une couche de viande hachée (on peut la remplacer par de la chair à saucisse), la moitié des pâtes, les champignons émincés et sautés rapidement au beurre, le reste des pâtes et une nouvelle couche de viande hachée. Recouvrir complètement de purée aux épinards.

Faire cuire pendant 35 mn environ à four moyen.

Pendant ce temps faire fondre les tomates pelées avec les ingrédients indiqués et passer au tamis.

Servir le pudding accompagné de sauce tomate.



Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.