

## Tourte chocolat aux pommes de terre

(pour un moule rond 24cm diamètre)

### Ingrédients

175 gr. sucre

4 jaunes d'œufs

Zeste d'une orange et la moitié du jus

100 gr. de chocolat noir

250 gr. de pommes de terre en robe des champs cuites la veille

200 gr. noisettes moulues

50 gr. noix hachées

1 c.c. de poudre à lever

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

3 c.s. de sucre

- 
- Préparer le moule et allumer le four à 180°
  - Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre
  - Ajouter les zestes d'orange ainsi que le jus lorsque le mélange jaune d'œufs-sucre a bien blanchi
  - Fondre le chocolat au bain-marie, l'ajouter au premier appareil lorsqu'il n'est pas trop chaud
  - Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à bircher puis incorporer
  - Enfin ajouter les noix hachées et la poudre à lever
  
  - Monter les blancs en neige ferme avec le sel , y ajouter le sucre et fouetter encore un peu. Puis incorporer délicatement à l'appareil.
  - Remplir le moule
  - Cuisson: 60 à 70min à 180°