
Chouquettes de pommes de terre à la vache qui rit

Par hanane.com

Une idée d'amuses bouche vraiment sympa, qui plaisent en général à tout le monde et surtout aux enfants.

Il s'agit d'une recette complètement improvisée à base de purée de pommes de terre et de "vache qui rit", à refaire certainement!



Pour une vingtaine de chouquettes, il faut:

250g de purée de pommes de terre

1 oeuf

3 portions de vache qui rit

2 càs de crème fraîche légère

l'équivalent de 2 càs de gruyère râpé

une càs de persil finement haché

une demi càc de paprika

sel et poivre

une pincée de cumin (facultatif)

préparer 250g de purée de pomme de terre, y ajouter les portions de

vache qui rit, une càs de gruyère râpé, mélanger

ajouter la crème fraîche, le persil et les épices et incorporer l'oeuf

on obtient une pâte semblable à la pâte à choux

à l'aide d'une poche à douille (ou d'un sac de congélation) dresser les chouquettes sur une plaque recouverte de papier de cuisson (il faut les espacer un peu car elles gonflent pendant la cuisson)

parsemer du reste de gruyère râpé et mettre dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes (il faut surveiller la cuisson sans ouvrir le four).

Bon ap ;)