

Simple, moelleux, délicieux : les muffins de pommes de terre

Une nouvelle fois, la pomme de terre est de retour. Ce légume si basique peut-il donc se décliner à l'infini ? Probablement ! Et cette recette de muffins en est une nouvelle fois la preuve. Surtout s'il vous reste des pommes de terre cuites de la veille que vous n'avez pas pu finir. Ça change, c'est bon, facile, rapide, pas cher et ça plaît à tout le monde. La recette parfaite en somme !



Sur le plan de travail :

- 300 g de pommes de terre cuites (10,5 onces)
- 110 g de cheddar (1 tasse)
- 30 g de parmesan (1/3 de tasse)
- 40 g de crème fraîche (2,5 cuillères à soupe)
- 1 oeuf
- Sel
- Poivre

Aux fourneaux !

1. Faites chauffer le four à 220°C.
2. Dans un saladier, écrasez les pommes de terre avec une fourchette et mélangez avec tous les ingrédients.
3. Déposez votre mixture dans une moule à six muffins.
4. Il ne vous reste plus qu'à enfourner pendant 15 minutes.

Alors ? On ne dirait absolument pas des pommes de terre. À servir avec des légumes, de la viande (ou pas) et éventuellement une sauce fromage blanc-ciboulette ou même aux champignons. À vous de voir. Bon Ap' !