



CUP CAKE pommes de terre aux poi- reaux

Pour 24 pièces



20 mn



30 mn

INGRÉDIENTS

- 200 g de pommes de terre à purée
- 2 oeufs
- 70 g de beurre demi-sel
- 80 g de poudre d'amande
- 1 pincée de 4 épices
- 120 g de poireaux
- Persil plat
- 200 g de fromage frais
- Sel & poivre du moulin

PRÉPARATION

Eplucher et cuire les pommes de terre.

Réduire en purée lisse les pommes de terre cuites, ajouter les jaunes d'oeufs, le beurre mou, la poudre d'amandes, les épices, sel et poivre.

Incorporer les blancs montés en neige.

Ajouter les poireaux détaillés en brunoise, légèrement étuvés, et le persil ciselé.

Mouler dans des moules silicones demi-sphériques (3 cm).

Cuire dans un four préchauffé à 170°C.

Une fois refroidi, terminer avec le fromage frais juste assaisonné, en faisant une pointe avec une grosse douille cannelée.

Finir avec une herbe ou un oeuf de poisson.



L'ASTUCE DU CHEF

Réaliser la recette version sucrée en supprimant le poivron, le sel et poivre, et ajouter 150 g de sucre.

LES PRODUITS AGRIAL UTILISÉS

