



GÂTEAU A L'ECRASEE DE POMMES DE TERRE A L'EPOISSES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn (20 +20)

Pour 4 personnes:

1 douzaine de pommes de terre (charlotte par exemple) de taille moyenne

½ époisses fait à point

2 càs de ciboulette hachée

2 œufs entiers

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, les laisser refroidir un peu avant de les éplucher.

Une fois épluchées, les écraser à la fourchette avec la moitié de l'époisses coupé en petits morceaux.

Ajouter les œuf, battus en omelette et la ciboulette.

Déposer l'appareil dans des moules à muffins en silicone et faire cuire pendant 20 minutes environ.

Une lame piquée dans les "gâteaux" doit ressortir sèche.