

Cupcakes de pommes de terre



Ingrédients :

- 4 pommes de terre
- 150 g de lardons
- 1 oignon
- 60 g de gruyère râpé
- 1/2 verre de lait
- Thym
- Sel, poivre

Préparation :

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en petits cubes. Faites-les cuire 25 minutes dans de l'eau salée.

Préchauffez le four à 220°C.

Une fois cuites, égouttez-les et passez-les au presse purée. Ajoutez le lait et mélangez bien.

Emincez très finement l'oignon. Faites revenir les lardons avec l'oignon dans une poêle chaude jusqu'à ce que les lardons soient cuits.

Ajoutez-les (en réservant quelques lardons pour la décoration) aux pommes de terre et mélangez. Ajoutez le gruyère râpé (gardez-en pour la fin de la recette), le thym, salez et poivrez. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Remplir des moules à muffins avec la purée jusqu'en haut. Saupoudrez de gruyère râpé et d'un ou deux lardons.

Faites cuire au four 5 minutes et dégustez !