

MUFFINS POMME DE TERRE / LARDONS DE BACON / OIGNONS / CRÈME



- * Faites cuire les pommes de terre nouvelles moyennes à l'eau, en gardant la peau.
- * Quand elles sont cuites, écrasez-les délicatement (avec une cuillère ou un verre ...) dans les moules choisis, beurrés ou huilés - 1 pomme de terre non épluchée par moule

** Ajoutez au cœur de chaque pomme de terre :

1. 1 cuillère à café de crème fraîche épaisse et entière
2. persil ou ciboulette - sel et poivre
3. Quelques morceaux d'allumettes de bacon que vous aurez fait revenir avec de l'oignon émincé
4. Du fromage râpé pour couronner le tout



Placez sous le grill à 180° quelques minutes pour obtenir un joli gratin doré

Servir sur un lit de salade bien assaisonné

Si vous vous servez de moules à muffins, prévoyez 2 muffins par personne



Vous pouvez remplacer le bacon par du chorizo, du poulet froid, du thon, des lardons.....

Bon appétit ! ✨

Vous pouvez vous servir de cassolette, cocotte individuelle
ramequin, divers moules
1 contenant qui puisse accueillir tous les ingrédients
Voir modèle sur la recette jointe

