



## Muffins soufflés à la pomme de terre



*Cette recette, glanée sur Internet, m'a intriguée et, une fois que je l'avais goûtée, totalement emballée ! Un grand merci à Sylvie, du blog Amuses Bouches qui avait inventé cette recette pour un concours culinaire.*

*Je l'ai quelque peu adaptée en fonction des moyens du bord : j'ai remplacé l'emmenthal par un reste de cheddar et n'ai mis qu'un œuf au lieu de deux.*

*La préparation gonfle comme un soufflé (d'ailleurs, vous verrez sur la photo que le soufflé est complètement retombé, dommage !) et est à servir à l'instant si on souhaite une présentation "aérienne".*

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la préparation au fromage :

- 100 g de cheddar
- 50 g de crème liquide
- 50 ml de vin blanc

Pour les muffins :

- 200 g de purée de pomme de terre (pas trop épaisse)
- 1 œuf
- 80 g de farine
- 100 g de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- persil haché
- sel et poivre

Préparation :

Dans une casserole faire chauffer la crème et le vin blanc. Ajouter le fromage râpé et mélanger pour obtenir une crème onctueuse. Ajouter l'ail haché, le persil, le sel et le poivre.

Verser cette crème dans 6 empreintes souples (j'ai pris des moules à mini muffins, on peut aussi se servir de bac à glaçons). Laisser refroidir et placer au congélateur au minimum 4 heures.

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Fouetter la purée (pas trop chaude si vous venez de la faire) avec le jaune d'œuf. Ajouter la crème, la farine et le persil. Saler poivrer et ajouter du persil.

Monter le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à la purée.

Verser cette préparation dans 6 ramequins (beurrés et farinés), au  $\frac{3}{4}$  de la hauteur. Enfoncer légèrement le cube de pâte de fromage encore surgelé et couvrir du reste de pâte.

Mettre au four 20 à 30 minutes : jusqu'à ce que le muffin ait gonflé et soit légèrement doré.

Servir aussitôt encore dans les ramequins ou démoulés (pour les professionnels du soufflé !).

Le 02 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/02/index.html>