

Muffins salés de pomme de terre et épinards

Ingédients pour 6 muffins

- 3 grosses pommes de terre cuites à l'eau avec la peau
- Une très grosse poignée d'épinards frais
- 1 Oignon nouveau
- 4 tranches de Coppa Corse
- 6 Billes de Mozzarella
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche épaisse Elle & Vire
- Parmesan râpé
- Huile d'olive
- 1 oeuf
- Chapelure ou miettes de pain grillé
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Quelques heures avant cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau puis les laisser refroidir
- Laver soigneusement les épinards, puis les équeuter.
- Mettre un petit filet d'huile dans une sauteuse et les faire fondre avec un oignon nouveau ciselé. Saler et poivrer
- Ajouter la crème fraîche et laisser cuire tranquillement. Une fois cuits, réserver.
- Eplucher les pommes de terre et les couper ensuite en morceaux et les écraser grossièrement avec un presse purée ou à la fourchette. Saler et poivrer et remuer
- Mettre quelques gouttes d'huile dans les empreintes et badigeonner le fond et les bords avec.
- Saupoudrer de chapelure. Ajouter une belle cuillère à soupe de pomme de terre écrasée, lui donner la forme du muffin et faire un trou au milieu.
- Couper les tranches de coppa en petits morceaux et en ajouter dans chaque empreinte
- Ajouter ensuite, dans chaque cavité, une boule de mozza.
- Casser l'oeuf dans un ramequin et le fouetter. Ajouter un peu de contenu sur la mozza.
- Prélever une cuillère à soupe d'épinard et recouvrir chaque bille de mozza avec.
- Saupoudrer chaque empreinte avec du parmesan râpé et un peu de miettes de pain.
- Préchauffer le four à 180° c puis lorsqu'il est chaud enfourner. Cuire environ 50 minutes.
- Sortir le plat, laisser un petit peu refroidir et démouler les muffins délicatement.
- Les placer sur une assiette.
- Au moment de la dégustation les réchauffer au micro ondes et proposer ces muffins soit seuls ou en accompagnement d'un poisson ou d'une viande

