

Coques d'écrasé de pommes de terre parfumé

POUR 2/3 PERSONNES

6 Pommes de terre pas très grosses
5 cl d'Huile d'olive d'excellente qualité

1/2 citron

4 petites gousses d'ail

Herbes séchées

Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les pommes de terre, les laver puis les couper en morceaux.
- Les mettre à cuire dans une grande casserole remplie d'eau.
- Ajouter les gousses d'ail épluchées et cuire 30 minutes
- Après la cuisson, retirer les gousses d'ail et retirer ensuite les pommes de terre à l'aide d'un écumoir et les mettre dans un grand plat pour pouvoir les écraser au presse purée. Réserver un peu d'eau de cuisson
- Ajouter aux pommes de terre, l'eau de cuisson mise de côté, l'huile, arroser de jus de citron et saupoudrer d'herbes séchées. Saler et poivrer.
- Bien remuer le tout. Réserver dans un saladier au frais et couvert plusieurs heures
- Sortir le saladier du frigo, bien fouetter le tout, au besoin ajouter un peu d'huile
- Sortir un moule à muffins en silicone et huiler les cavités.
- Prélever une grosse cuillère à soupe d'écrasé de pomme de terre et la mettre dans chaque cavité
- Écraser délicatement l'écrasé avec le fond d'un verre en remontant sur les bords afin de bien tapisser le fond et les contours des cavités.
- Préchauffer le four à 180° c . Enfourner, une fois le four chaud, et cuire environ 30 minutes.
- Laisser les coques refroidir avant de les démouler délicatement. Il ne reste plus qu'à les remplir de ce que l'on veut

