Cupcakes de patates pilées au fromage en grain

RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 tasses de patates pilées
- 2 oeufs
- 1/3 tasse de crème sûre ou de crème fouettée (la crème doit être fouettée ferme)
- 2 c. à table de ciboulette ciselée
- 1 tasse de fromage en grain coupé en petits morceaux
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F. Beurrer 8 cavités d’un moule à muffin.
2. Dans un bol, mélanger les patates pilées, les oeufs, et la crème sûre (ou la crème fouettée). Ajouter le fromage et la ciboulette. Bien mélanger.
3. Goûter et assaisonner au goût.
4. Diviser le mélange entre les 8 moules. Le mélange ne doit pas dépasser de la cavité.
5. Faire cuire 30 minutes ou jusqu’à ce que les cupcakes soit bien dorés.
6. Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes avant de démouler (ça se fait vraiment bien!). Servir avec de la crème sûre.