

Temps de cuisson : 40-45 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 12 cupcakes de gratin dauphinois



Mini gratin dauphinois

Ingrédients :

- 5-6 pommes de terres tranchées finement. Je n'ai pas épluché les miennes.
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 2 c. à soupe d'huile de noix de coco (de l'huile de canola ferait le boulot) fondu
- 1 c. à thé de romarin frais haché + 1 c. à thé pour garnir.
- Sel et poivre
- 1/4 tasse de fromage râpé au choix (parmesan, cheddar, mozzarella) + un peu pour garnir
- 3 tranches de bacon tranchées en petits morceaux et cuits
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Huiler ou beurrer les moules à cupcakes.
3. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble (n'oubliez pas de garder un peu de fromage pour la garniture). Assurez-vous que le mélange d'huile enrobe bien les patates.
4. Étager les pommes de terre dans les moules à muffins. À la cuisson, les patates vont rétrécir un peu
5. Faire cuire 40-45 minutes.
6. Sortir du four et parsemer les patates du fromage restant et passer sous le grille quelques minutes.
7. Laisser refroidir 5 minutes. À l'aide d'une cuillère, démouler les cupcakes de gratin, parsemer de romarin frais et servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/08/cupcakes-de-gratin-dauphinois-bacon-e.html>