



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Petits cakes de pommes de terre à la tapenade d'olives vertes

C'est une recette très facile et originale : des petits cakes de pommes de terre à la tapenade verte. Un accompagnement délicieux pour un gigot d'agneau, un rôti de porc ou autre. Vous pouvez préparer les petits cakes à l'avance et les passer au four à la dernière minute.



INGREDIENTS : 6 personnes

3 grosses pommes de terre
2 càs bombées de farine
2 càs de tapenade d'olives vertes
1 œuf
50 gr de beurre
Sel, poivre

PREPARATION :

Eplucher les pommes, les laver, les couper en morceaux et les cuire à l'eau ou à la vapeur. Les écraser au presse-purée, incorporer le beurre, la tapenade, l'œuf et la farine. Saler et poivrer.

Répartir cette purée dans des petits moules à cakes beurrés ou en silicone.

Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.

Démouler et servir sans attendre.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>