

Gâteaux lingots de pommes de terre fondants, marbrés au persil à l'ail



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 30 mn

Ici, le persil n'est plus un assaisonnement ou une garniture mais il est véritablement sublimé dans cette entrée ! Originaux et savoureux, ces gâteaux lingots se dégustent avec un vin blanc (comme un Mâcon village).

Recette proposée par : Gwen Rassemusse

Ingrédients

- 200 g de pommes de terre - (écrasées en purée)
- 150 g d'emmental - fondu
- 50 g de farine - T65
- 1 pincée de levure
- 50 g de beurre
- 4 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 50 g de persil
- décoration :
- sel - gris
- poivre - blanc et noir

Préparation

- 1 Faites fondre le beurre avec le vin blanc. Salez, poivrez le mélange tiède, ajoutez la gousse d'ail pelée et mixez. Laissez infuser pendant 20 minutes, puis filtrez. Réservez le beurre aromatisé et la pulpe d'ail.
- 2 Incorporez l'œuf dans 150 g de purée avec 50 g de beurre aromatisé et 60 g d'Emmental fondu, puis ajoutez la farine et la levure. Ne pas trop travailler. Rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Mixez le persil avec la pulpe d'ail, 30 g d'Emmental fondu, un peu de sel et de poivre. Ajoutez la purée de pomme de terre restante.
- 4 Versez un fond d'appareil clair au fond de petites empreintes Flexipan® (lingots ou mini-cakes), puis répartissez l'appareil vert au centre et recouvrez d'appareil clair (au 2/3 de la hauteur du moule). Nappez avec un peu d'Emmental fondu et faites cuire au four à 160°C pendant 20 à 30 minutes (selon la taille du moule). Attendez 10 minutes avant de démouler. Servez tiède ou mettez au frais et réchauffez au service.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

