



Gâteau des pommes de terre fruitées

Ingrédients

4 tasses (3 patates environ) patates douces coupées en dés
1 cuil. à soupe de beurre fondu
½ tasse de cassonade
3 œufs
3 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de jus de citron
Zeste d'un citron râpé
½ cuil. à café de graines de carvi
1 tasse de fruits séchés
2 cuil. à thé de poudre à pâte

Préparation

- Graisser un moule de 7 pouces
- Cuire les patates 10 minutes et réduire en purée
- Ajouter le beurre, la cassonade, les œufs, le jus et zeste de citron
- Ajouter les fruits et la poudre à pâte
- Bien mélanger
- Verser dans le moule
- Cuire à 325F° durant 45 minutes ou jusqu'à 1 heure ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit
- Servir avec de la crème fouettée agrémentée de zeste d'orange

Bon appétit



Pizza pommes de terre aux asperges

Ingrédients

4 tasses de purée de pommes de terre
1 oeuf
1/2 recette de sauce hollandaise
2 tasses de bouts d'asperges de 1 po environ
2 tasses de fromage cheddar fort râpé
6 tranches de prosciutto

Préparation

- Mélanger l'œuf avec la purée de pommes de terre
- Étendre la préparation de purée de pommes de terre sur une assiette à pizza garnie de papier parchemin
- Passer au four 425 F° durant 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la purée de pommes de terre commence à prendre et sortir du four
- Étendre la sauce hollandaise
- Garnir du fromage râpé
- Répartir les asperges
- Garnir d'effilochés de tranches de prosciutto
- Passer au four 425 F° durant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit cuite
- Servir avec une salade

Bon appétit !



Portobello et pommes de terre à la crème

Ingrédients

- 4 champignons portobello
- 3 tasses de purée de pommes de terre
- 3 tasses de champignons coupés en dés
- 2 cuil. à soupe de beurre
- ¼ tasse de crème 35%
- 2 oignons verts coupés
- ½ tasse de fromage cheddar fort ou suisse râpé
- ½ tasse d'amandes blanches tranchées
- 1 tasse de bouillon de poulet ou de légumes

Préparation

- Cuire les champignons avec le beurre, réduire à sec, saler et poivrer et laisser refroidir
- Éplucher et vider les champignons portobello et mettre de côté
- Ajouter à la purée de pommes de terre, la préparation de champignons et la crème
- Mélanger
- Garnir les champignons de cette préparation en parties égales
- Garnir de fromage râpé et d'amandes
- Dans un plat allant au four, déposer les champignons garnis et verser le bouillon dans le fond du plat
- Passer au four 425 F° durant environ 20 minutes
- Garnir des oignons verts tranchés

Bon appétit !



Chaussons de pommes de terre et de céleri-rave

Ingrédients

4 pommes de terre de grosseur moyenne

1 tasse de céleri-rave

¼ tasse de beurre

½ tasse de bouillon de poulet

1 feuille de pâte au beurre

1 œuf

Graines de céleri

Sel & poivre

Préparation

- Éplucher les pommes de terre et le céleri-rave et les couper en cubes
- Cuire dans de l'eau
- Une fois cuits, les égoutter et ajouter le beurre, le bouillon de poulet, sel et poivre
- Piler et mélanger
- Dérouler la feuille de pâte au beurre et la couper en 6 parties égales
- À l'aide d'une cuillère, répartir la purée sur chacun des carrés
- Replier de façon à former un baluchon
- Dorer avec l'œuf
- Saupoudrer de graines de céleri
- Cuire au four 350 F° durant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré

Bon appétit !