

## Mini cakes de pommes de terre aux poireaux et aux oignons avec Maggi®



Je vous propose une nouvelle création de petits cakes de pomme de terre fait avec les nouveaux sachets de la marque Maggi® ! La dernière fois c'était aux champignons, vous pouvez retrouver la recette par [ici](#) et cette fois-ci j'ai décidé d'associer oignons avec poireaux, une alliance parfaite qui donne un très bon goût à ces cakes. Pour l'assaisonnement un peu de noix de muscade. J'ai aussi ajouté quelques flocons d'avoine sur mes cakes avant de les enfourner pour leur donner un petit goût en plus et un côté rustique. Pour ma part, j'ai préféré ces cakes plutôt que ceux aux champignons, mon père était de mon avis et ma mère (qui adooore les champignons) a préféré bien évidemment ceux aux champignons.

### Pour 12 mini cakes

#### Ingrédients:

1 sachet préparation pour cakes de pomme de terre Maggi®

2 oeufs

350ml de lait

100g de gruyère râpé

200g de poireaux (surgelés donc coupés en rondelles)

200g d'oignons (surgelés donc hachés)

1 petite c. à café + 1 pincée de sel

Poivre

2 bonnes pincées de noix de muscade

Flocons d'avoine

#### Préparation:

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Dans une poêle, faites revenir les oignons avec les poireaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau (pas besoin de matière grasse). Ajoutez la noix de muscade, la pincée de sel et poivrez légèrement, puis laissez cuire encore 2min tout en remuant. Réservez.

Dans un saladier, battez les oeufs, ajoutez le lait puis incorporez peu à peu le contenu du sachet tout en remuant. La pâte commence à s'épaissir.

Ajoutez à la pâte le gruyère râpé ainsi que les poireaux et les oignons, salez. Mélangez avec une cuillère.

Répartissez la pâte dans des moules à mini cakes. Saupoudrez quelques flocons d'avoine sur ces derniers et enfournez pour environ 20 à 25min, si les cakes brunissent trop vite, baissez la température à 200°C (th.7).

Sortez les cakes du four et laissez-les refroidir avant de les démouler. Servez chaud ou froid accompagné d'une salade.