

Mini cakes de pomme de terre aux champignons et au comté avec Maggi®



Voici une recette (qui est une création) qui participe au concours organiser par la chère Requia qui travaille chez la célèbre marque Maggi® ! Il y a quelque temps Requia ma contacter pour me demander si cela m'intéressait de participer au concours et de tester ce nouveau produit. J'aime tester de nouvelles choses, bon même si je suis pas vraiment pour tous les trucs tout fait, tout préparé, l'idée m'a plus donc voilà j'ai reçu le paquet pour deux préparations et je me suis lancé dans la confection de délicieux mini cakes de pomme de terre aux champignons et au comté et bien évidemment j'y ai ajouté de l'ail et du persil parce que les champignons sans ces deux aromates ce n'est pas possible ! Ce nouveau produit Maggi® est vraiment très bien, rapide et fait vraiment de très bons cakes. Pour le concours les gens doivent voter pour la photo qu'il préfère sur facebook, alors n'hésitez pas si vous aimez ma photo ! Je mettrai le lien dès que je l'aurais à gauche.

Pour environ 9 mini cakes

Ingrédients:

1 sachet préparation pour cakes de pomme de terre Maggi®

2 oeufs

350ml de lait

60g de comté fraîchement râpé

250g de champignons + 1 à 2 pour décorer

1 pincée de sel

1/2c. à café d'ail hachée

1c. à café rase de persil haché

Préparation:

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

A l'aide d'un sopalin humidifié, lavez les champignons. Coupez-les 250g en lamelles et réservez-les. Ce pour le décor coupez-les eux aussi et réservez-les à part.

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 l'ail et le persil ainsi que le comté et les lamelles de champignons, salez. Mélangez avec une cuillère.

Répartissez la pâte dans des moules à mini cakes. Enfourez et faites cuire pendant 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 accompagné d'une salade.