



PLAT PRINCIPAL

MUFFINS AUX POMMES DE TERRE ET AUX ARTICHAUTS



★★★★★ (56)

50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES (24 MUFFINS)

INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 1 cc de sel
- 2 cc de paprika doux
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue
- poivre
- 2 cc de poudre à lever
- 600 g de pommes de terre en robe des champs
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 300 g de cœurs d'artichauts
- 1 poignée d'olives noires, dénoyautées
- 1 cs de citron
- ½ botte de persil
- ½ botte de basilic

PRÉPARATION

- 1 Faire préchauffer le four à 200 °C.
- 2 Battre les œufs dans un plat creux et mélanger avec les épices et la poudre à lever.
- 3 Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes. Éplucher l'oignon et l'ail et les hacher finement. Hacher finement les artichauts et les olives. Ajouter l'écorce de citron finement râpée et bien mélanger le tout. Hacher finement les herbes fraîches et incorporer à la masse. Assaisonner si nécessaire.
- 4 Placer les formes à muffins sur la plaque et les remplir avec la masse. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes dans le four jusqu'à ce que les muffins deviennent dorés et que l'œuf prenne. Si vous piquez au milieu avec un couteau pointu, la lame doit rester propre lorsque vous la retirez.