



Cakes cheddar patate douce



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850



préparation
15 minutes



Ingrédients

100 g de beurre
260 g de patate douce épluchée
100 g de crème fraîche épaisse
250 g d'œufs
200 g de farine
15 g de levure chimique
poivre noir du moulin
muscade en poudre
150 g + 60 g de cheddar

Préparation

1. Poser votre moule 12 briochette sur une grille perforée.
2. Faire fondre le beurre.
3. Détailler la patate douce en dés et réserver en 60 g pour le dessus des cakes.
4. Dans un cul de poule, verser le beurre tiède puis ajouter la crème, les œufs et battre le tout au fouet ou à la cuillère magique.
5. Préchauffer votre four à 170°.
6. Ajouter la farine, la levure chimique et l'assaisonnement, bien mélanger.
7. Enfin ajouter les dés de patates douces et le cheddar râpé, mélanger à la spatule.
8. Répartir l'appareil dans les empreintes à l'aide de la mini louche.
9. Déposer sur le dessus, le reste des patates douces et le cheddar.
10. Enfourner pendant 25 minutes, démouler et déguster.

Sympa pour un apéro dinatoire ou encore en repas complet avec une salade.

