 **Écrasé de pommes de terre**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2011/Decembre-2011/2-semaine-du-5-au-11/Ecrasee-de-PDT-a-l-huile-d-olive/Ecrasee-de-PDT-a-l-huile-d-olive-et-au-parmesan---DSC_47.jpg)**  
**Pour 9 croquants-Gourmands**

**- 1,500 kg de pommes de terre pour purée**   
**- 6 càs d'huile d'olive + 1 filet**   
**- 1 gousse d'ail**  
**- 6 càs de crème fraîche**   
**– parmesan**   
**- sel & poivre du moulin  
  
9 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

* Éplucher les PDT et les couper en gros dés. Éplucher et dégermer la gousse d'ail.
* Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée avec l'ail pendant environ un quart d'heure jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter et déposer dans un saladier.
* Écraser les pommes de terre à la main.
* Incorporer l'huile d'olive puis la crème et mélanger le tout. Assaisonner.
* Répartir la purée dans les cercles à pâtisserie et tasser. Parsemer de parmesan.
* Retirer délicatement les cercles.
* Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
* Au moment du repas enfourner pour 15 minutes, juste le temps de réchauffer les pommes de terre et de laisser légèrement dorer le fromage.