 **Écrasé de pommes de terre**

****
**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** 

* 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.