

**Petits paniers à la pomme de terre**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/petits-paniers-a-la-pomme-de-terre-p1000862-r-scaled.jpg) **Pour 8 petits paniers**

**La pâte :  
- 50 g d'eau tiède**  
**- 75 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 5 g (1 càs) de levure sèche de boulanger**  
**- 2,5 g  (½ càc) de sucre**  
**- 25 g d'huile d'olive**  
**- 3 g (½ càc) de sel**  
**- 2 g (¼ de càc) de poivre**  
**- ½ càs de persil haché  
- 210 g de farine (+ ou -)**

Mélanger dans un saladier l'eau, le lait, la levure et le sucre.  
Couvrir et laisser lever pendant 5 minutes.  
Ajouter l'huile, le sel, le poivre et le persil et mélanger.  
Incorporer enfin la farine et mélanger d'abord à la spatule puis à la main  
pour former une boule.  
Couvrir le saladier et laisser reposer pendant 45 minutes.

**La garniture :  
- 350 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 60 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel**  
**- 1 càs de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **hachée**  
**- 2 càs de** [**persil**](https://recettes.de/persil) **haché**  
**- 40 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes coupées en rondelles**  
**- 50 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **hachée**  
**- ½ càc de sel**  
**- ¼ de càc de poivre**  
**- ¼ de càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika) **- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 1 œuf**

Éplucher, couper et faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée pendant 25 minutes.  
Les égoutter et les écraser dans un saladier.  
Ajouter le thon émietté, les herbes, les olives, la mozzarella, sel & poivre,  
le paprika, l'huile d'olive et le jaune et le blanc de l'œuf dont on aura gardé 2 cuillerées à soupe.  
Bien mélanger l'ensemble.

**Les petits paniers à la pomme de terre :  
- Le blanc d'œuf réservé précédemment  
- Gaines de sésame et de pavot**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dégazer doucement la pâte et la partager en 8 boules d'environ 46 g.  
Étaler chaque boule en cercle.  
Répartir la farce aux pommes de terre.  
Replier les cercles en pinçant la pâte 4 fois pour la refermer sur la farce.  
Badigeonner au pinceau de blanc d'œuf.  
Saupoudrer de graines de sésame et de pavot  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Servir chaud.