

**Petits gâteaux de pommes de terre au roquefort**

 **Pour 30 petits gâteaux**

 **- 700 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **pour purée**
**- 4 échalotes**
**- 125 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort)
**- 50 g de farine**
**- 1 jaune d'œuf**
**- piment d'Espelette**
**- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**Empreintes à mini muffins en silicone**
**Préchauffage du four à 180° C**

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en quartiers.
Les faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.
Éplucher et émincer finement les échalotes.
Les faire "suer" dans une cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Écraser le roquefort à la fourchette.
Écraser les pommes de terre au presse purée.
Mélanger la purée avec les échalotes, le jaune d'œuf, la farine et le roquefort.
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter une pincée de piment d'Espelette.
Remplir les empreintes jusqu'au bord.
Enfourner pendant 30 minutes et vérifier la cuisson.
Laisser refroidir avant de démouler délicatement (au besoin les passer un moment au congélateur pour plus de facilité).
À déguster chauds ou tièdes avec une salade pour le repas ou à l'apéritif avec quelques tomates cerises.