Muffins à la pommes de terre

Pour 12 muffins : 300g de pommes de terres – 1/2cc de safran (le mieux c’est en filaments) – 1CS d’eau bouillante – 200ml de lait – 4CS d’huile d’olive – 1 œuf battu – 275g de farine – 1CS de levure – 2CS de ciboulette – 1cc de sel de mer.

Placez des caissettes papier dans votre moule à muffins et préchauffez votre four à 220°.

Épluchez vos pommes de terre et coupées les en dés. Faites-les cuire environ 8min à reprise de l’ébullition.

Mélangez le safran et l’eau bouillante dans un bol et laissez-la refroidir pendant 5min. Fouettez-le ensuite avec le lait, l’huile et l’œuf à la fourchette.

Assemblez la farine, la levure, la ciboulette et le sel dans un saladier. Ajoutez-y les pommes de terre égouttées. Ajoutez ensuite la préparation au safran. Mélangez bien avec une grande cuillère.

Comme à l’habitude, répartissez la pâte dans les caissettes. Salez le dessus et enfournez pendant 15min.

Sortez les cupcakes et laissez-les tiédir sur une grille. A déguster pour un brunch tièdes ou froids avec un beurre demi-sel tartiné dessus…