



Collations

## **Taartjes met zoete aardappel en kikkererwten**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi  
200 grammes de patates douces (en dés)  
1 échalote (finement hachée)  
100 grammes des jeunes feuilles d'épinards  
50 grammes de crème aigre  
50 grammes de ricotta  
100 grammes pois chiches  
1 boule mozzarella de bufflonne  
beurre  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Déposez les dés de pommes de terre douces sur une plaque de cuisson et mettez-les 20 minutes dans un four préchauffé à 180°. Étuvez l'épinard avec l'échalote 4 minutes dans 1 cs de beurre.

Beurrez petites formes à muffins. Coupez dans la pâte feuilletée des petits ronds suffisamment grands pour recouvrir les petites formes. Écrasez les pommes de terre cuites et mélangez-y les pois chiches, l'épinard, la crème aigre et la ricotta. Salez et poivrez.

Remplissez les petites formes avec ce mélange puis déposez dessus un peu de mozzarella de bufflonne. Placez enfin les petites formes 20 minutes dans un four préchauffé à 190°.

