



Les plats principaux

Muffins de pain de viande farcis aux cerises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de boeuf haché
1 poivron rouge (en petits dés)
2 échalotes (ciselées)
120 grammes maïs doux
3 cuillères à soupe de chapelure
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
2 cuillères à soupe de sauge (hachée)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 gousse d'ail (pressée)
1 œuf
poivre
sel

Pour les cerises

1 cuillère à soupe de pudding à la vanille (en poudre)
1 kilogramme de cerise (en bocal)
beurre

Pour la purée

600 grammes de pommes de terre
pincer noix de muscade
100 grammes de crème aigre
beurre (noix)

Méthode de préparation

Ajoutez tous les ingrédients à la viande hachée et pétrissez bien. Salez. Préchauffez le four à 180°C.

Passez les cerises et recueillez-en le jus. Dissolvez la poudre de pudding dans un peu de jus de cerise et portez le reste à ébullition. Incorporez-y la poudre dissoute de pudding à la vanille et faites épaissir en mélangeant. Ajoutez les cerises (gardez quelques cerises de côté pour la finition), faites chauffer puis laissez refroidir.

Graissez une plaque à muffins de 12 petites formes et remplissez avec une petite couche de haché. Continuez par une cuillère de compote de cerises puis terminez par du haché. Enfourez les muffins de haché pendant 25 minutes.

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les puis écrasez-les en purée. Incorporez-y la crème aigre et une noix de beurre puis assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Versez la purée dans une poche à douille et faites de belles touffes de purée sur les muffins. Terminez par une cerise et un peu de ciboulette. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

Formes à tartelette

Douille

