



BRANDADE PARMENTIÈRE AUX PIQUILLOS



400g de bintje, 60g de piquillos en conserve, 100g de brandade, 1œuf, sel, poivre, piment d'Espelette, 1 filet d'huile d'olive, un moule à muffins en silicone.

Faites cuire les pommes de terre non pelées à l'eau froide salée 20 minutes environ, vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique. Égouttez les piquillos et coupez-les en petits dés. Pelez les pommes de terre et écrasez-les grossièrement à la fourchette, ajoutez-y en mélangeant bien la brandade, l'œuf, le filet d'huile d'olive puis incorporez les dés de piquillos. Assaisonnez à convenance. Réchauffez le four à 200° chaleur tournante. A l'aide d'une poche à douille remplissez les empreintes en silicone. Enfournes pendant 20 minutes.