

# PETITS GATEAUX DE POMME DE TERRE AU CITRON ET PAVOT

Dimanche 20  
Octobre 2019

Une très belle recette tirée du livre « desserts aux légumes », recettes de N.Strouk. J'ai un peu modifié les ingrédients et leur quantité mais le résultat était très bon

**Petits gâteaux de  
pomme de terre au citron et pavot : 8 parts et 2pp-3sp par part**

- 150 g de purée de pommes de terre non salée \*
- 60 g de poudre d'amandes
- 50 g de cassonade
- 50 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté\*
- 1oeuf moyen \*
- 1 citron bio \*
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à café de maïzena
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure alsacienne

Préchauffer le four 180° (th 6)

Mélanger la purée de pommes de terre froide avec l'œuf au batteur électrique

Rajouter la maïzena, la levure chimique, la cassonade, la poudre d'amandes, la compote et bien mélanger

Rajouter enfin les graines de pavot et le zeste de citron

Mettre la pâte dans 8 petits moules en silicone et enfourner 25 minutes



Sortir du four et laisser refroidir





Ce sont de petits gâteaux surprenants, très moelleux, très goûteux que j'ai beaucoup apprécié.

J'ai diminué l'apport en sucre de 1/3 et la compote qui remplace le beurre rééquilibre le goût sucré

Je conseille des pommes reinette du Canada pour la compote

Comme noté sur la recette, je me suis servie de purée de pommes de terre surgelée

Pour des gâteaux plus gros (6), compter 3pp-4 sp pour la même quantité de pâte et ce sont cela que j'ai pris à mon repas en dessert

Sur le menu de la semaine, erreur de calcul : pour 2 gros gâteaux : 6 pp et non 8 pp mais y a-t-il beaucoup de personnes qui restent aux pp ?

Donc j'ai fait 2 tournées : une à 8 gâteaux et une à 6. Les trois quarts sont au congélateur

Pour le repas du soir : 1 tranche de jambon de poulet  
(1pp-0spl) -endives braisées au jus d'orange (0 pp-0 sp) -30 g  
de gruyère  
allégé (2pp-2sp) -salade de fruits sans sucre ajouté (0pp-0sp)  
-2 de gâteaux moelleux de pomme de terre au  
citron et pavot ( 6pp-8sp)

Très bon dimanche

**Lilou 3158 :**  
**blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits  
réservés**