**Petits pains à la patate douce, chorizo et paprika**

Bonjour,

Aujourd’hui, je vous propose une petite recette (que j’ai trouvée dans mon livre canadien) rapide et facile à réaliser. Des petits pains à la patate douce, au chorizo et au paprika, une excellente source de vitamine A. Un vrai petit bonheur !

**Pour 8 petits pains**

1 patate douce moyenne

2 œufs

75 g de cheddar râpé

65 g de chorizo

125 g de farine de blé entier

1 c.à.c de levure chimique

1 c.à.thé de bicarbonate de soude

1 bonne c.à.c de paprika doux

2 pincées de sel

2 pincées de poivre

2 c.à.s d’eau

Préchauffez le four à 180°c (350°F).

Epluchez et coupez en petits cubes la patate douce. Mettez les cubes dans un plat allant au micro-onde puis ajoutez l’eau.

Couvrez d’un film alimentaire puis mettez 5 minutes au micro-onde à pleine puissance.

Laissez poser 5 minutes avant de les utiliser.

Hachez finement le chorizo.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le cheddar râpé et le chorizo. Réservez.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le paprika, le sel et le poivre.

A l’aide d’une fourchette ou d’un presse purée, écrasez la patate douce.

Incorporez-la au mélange de farine, puis mélangez bien avec une fourchette.

Ajoutez alors la préparation d’œufs et mélangez toujours à la fourchette jusqu’à ce que les ingrédients soient bien humectés.

Prélevez une bonne cuillère à soupe de pâte et la répartir dans 8 petits moules (en silicone ou dans des petites caissettes en papiers légèrement huilées ou encore des moules à muffins antiadhésifs).

 Enfournez et laissez cuire 25 minutes.

Retirez du four, démoulez et servir encore chaud, c’est délicieux !

Vous pouvez les accompagner d’une salade verte, de crudités ou les déguster tout simplement !

**Note : Bien les emballer pour qu’ils ne durcissent pas.**

**Vous pouvez les réchauffer quelques secondes au micro-onde.**

**Vous pouvez les congeler.**

**A bientôt pour une nouvelle balade gourmande**