



Les plats principaux

Hachis Parmentier de luxe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes viande hachée (mélangée)
350 grammes de pommes de terre
40 grammes d'échalotes
40 grammes de carottes
40 grammes de céleri
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe vinaigre de framboise
2 cuillères à soupe de chapelure blanche
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
50 grammes de beurre
poivre
sel

Pour la sauce

20 centilitres de fond de veau
10 centilitres madeira (sec)
20 centilitres de passata
50 grammes de crème

Méthode de préparation

Assaisonnez le haché, faites revenir et réservez. Taillez les échalotes et l'ail en brunoise et faites revenir. Faites-
en de même avec les carottes et le céleri, et ajoutez-les aux échalotes et à l'ail dans la poêle. Laissez mijoter les
légumes cinq minutes et ajoutez une cuillère de purée de tomates. Ce qui importe, c'est que la purée de tomate
mijote un moment avec le reste, pour perdre son acidité. Incorporez ce mélange de légumes dans le haché.

Pelez les pommes de terre et taillez-les en morceaux. Cuisez-les, égouttez-les et faites-les sécher dans la
casserole sur le feu. Écrasez les pommes de terre, assaisonnez-les avec du poivre, du sel et du beurre.

Pour la sauce, mélangez le fond de veau, la passata, le Madère et laissez réduire de moitié. Ensuite, ajoutez la
crème et laissez réduire à nouveau la sauce. Terminez par le vinaigre et le beurre.

Huilez un anneau de dressage et mettez-le dans un plat à four. Remplissez d'abord l'anneau à moitié de mélange de haché puis ajoutez la purée de pommes de terre. Lissez bien. Recouvrez de fromage et de chapelure.

Déposez une petite noix de beurre sur le plat et mettez 20 minutes au four préchauffé à 180°C. Laissez gratiner.

Astuce:

Attendez que votre purée soit bien dorée au-dessus et servez immédiatement. C'est ainsi que votre Parmentier donnera le meilleur de lui-même.

Ustensiles de cuisine

Four

