



Les plats principaux

Haché au curry avec chou-fleur et purée de pommes de terre au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes viande hachée (mêlé)
150 grammes de fromage (râpé)
30 grammes de farine
500 millilitres de lait
1 chou-fleur (les fleurs)
3 échalotes (ciselées)
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de curry en poudre
1 cuillère à café de noix de muscade
thym (frais)
beurre
poivre
sel

Pour la purée de pommes de terre

1 kilogramme de pomme de terre (en morceaux)
50 millilitres de lait
beurre

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C.

Cuisez séparément les pommes de terre et le chou-fleur et en même temps faites revenir les échalotes dans une poêle avec du beurre.

Ajoutez le haché dans la poêle et aplatissez-le avec une fourchette ajoutez les gousses d'ail et puis assaisonnez avec poivre, sel et curry en poudre.

Égouttez les pommes de terre puis écrasez-les en ajoutant le lait, le beurre, le poivre et le sel. Versez ensuite la purée obtenue sur le fond d'un plat à four.

Répartissez le haché sur la purée puis les fleurs de chou-fleur par-dessus.

Faites fondre le beurre dans un poêlon, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que vous sentiez une odeur de biscuit. Ajoutez alors le lait en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Incorporez-y ensuite la moitié du fromage, le poivre, le sel et la noix de muscade.

Nappez le chou-fleur avec la sauce et terminez par le reste du fromage. Enfouissez 45 minutes puis servez avec du thym frais.

Ustensiles de cuisine

Four

