



Les plats principaux

Hachis Parmentier avec chou et purée de céleri-rave

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de haché de poulet
400 grammes de tomates (concassées, en boîte)
500 grammes de pommes de terre
2 échalotes (finement coupées)
1 céleri-rave (en dés)
1 chou pointu
4 cuillères à soupe de parmesan
2 gousses d'ail (écrasées)
50 millilitres de lait
1 œuf
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
2 cuillères à soupe de persil (haché)
noix de muscade
20 grammes de beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive, ajoutez le haché et cuisez-le en l'émiettant. Salez et poivrez. Ajoutez les tomates, le persil et le thym et faites mijoter une dizaine de minutes.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les dés de céleri dans l'huile d'olive. Ajoutez-les aux pommes de terre cuites et réduisez en purée. Incorporez-y l'œuf, le beurre et le lait et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Coupez le chou pointu en fines lamelles et blanchissez-le un peu dans de l'eau légèrement salée. Égouttez le chou.

Mettez le mélange de haché dans un plat à four et par-dessus le chou pointu. Terminez avec une couche de purée de céleri-rave. Saupoudrez de parmesan et mettez 10 minutes sous le gril.

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

