



Les plats principaux

Foudre chaude de compote de pommes avec viande hachée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
500 grammes de carottes
150 millilitres de lait
50 grammes de beurre
500 grammes viande hachée
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
mousseline de pomme
2 pommes Jonagold
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel
noix de muscade

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes de terre et les carottes puis coupez-les en morceaux égaux. Cuisez-les dans une grande casserole avec de l'eau et du sel jusqu'à ce qu'elles soient molles. Égouttez-les et faites-en une purée crémeuse avec le lait, le beurre, du poivre, du sel et de la noix de muscade.

Ciselez l'oignon et l'ail. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail doucement. Ajoutez le haché et cuisez-le en mélangeant et en l'émiettant. Salez et poivrez.

Étendez le mélange de haché sur le fond d'un plat à four. Versez la compote de pommes sur le haché puis répartissez la purée aux carottes sur la compote de pommes.

Coupez les 2 pommes en fines rondelles que vous déposez sur la purée de carottes puis arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez environ 30 minutes dans le four préchauffé.

