



Collations

## **Parmentière en verrines**

**Pour 5 personnes.**

### **Ingrédients**

3 boulettes de viande (frites)  
2 pommes de terre (pelées, cuites)  
poignée feuilles de basilic  
1 cuillère à soupe de poignée de pin  
1 décilitre de crème  
5 tomates cerise  
parmesan  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Écrasez finement les boulettes de haché avec une fourchette et mélangez-y le crème. Répartissez ce mélange dans les petits verres résistants au four. Coupez les tomates cerise en fines tranches et disposez-les sur la viande. Écrasez les pommes de terre avec une fourchette, mélangez-y le restant de la crème, salez et poivrez.

Répartissez la purée dans les verrines. Râpez beaucoup de Parmesan par-dessus et placez les verrines quelques minutes dans un four préchauffé à 160°. Avant de servir saupoudrez de quelques pignons de pin et de basilic finement ciselé.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

