

Hachis parmentier

bicolore



SERVI AVEC
AOC MADIRAN GEOGLYPHE



© Dorian Cuisine



PRÉPARATION
45 min

CUISON
2 h



DIFFICULTÉ
difficile



POUR
4 personnes

800g de steak haché
—
2 oignons
—
2 gousses d'ail
—
1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
—
2 feuilles de laurier
—
2 tiges d'origan frais
—
500g de pommes de terre à purée
—
500g de chair de patate douce
—
30cl de lait entier
—
40g de beurre
—
Sel et poivre

Commencez en préparant les deux purées, faites cuire dans deux casseroles d'eau salée les pommes de terre pelées dans l'une et la patate douce aussi pelée dans l'autre.

Pendant ce temps, pelez les oignons et les gousses d'ail puis hachez le tout assez finement. Faites chauffer 10g de beurre et faites-y revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. Ajoutez la viande, les feuilles de laurier et les tiges d'origan et faites revenir le tout 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez 10cl d'eau et le fond de veau, salez et poivrez et laissez encore sur le feu jusqu'à ce que le jus commence à épaissir, comptez 5 minutes. Vérifiez l'assaisonnement et versez le tout au fond d'un plat.

Quand les pommes de terre et la patate douce sont cuites égouttez-les bien, remettez dans les casseroles, ajoutez 20g de beurre avec les pommes de terre et 10 avec la patate douce puis écrasez le tout au presse-purée. Ajoutez 20cl de lait dans la purée de pommes de terre et les 10cl restants dans celle de la patate douce.

Déposez les deux purées en les alternants sur la viande puis enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant une dizaine de minutes.

Parsemez éventuellement un peu d'origan frais à la sortie du four et dégustez sans attendre. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

