

Hachis parmentier aux topinambours



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Servez avec une salade de mâche et une petite vinaigrette bien relevée !

Recette proposée par : Frédéric

Ingrédients

- 500 g de viande - de pot au feu dégraissée et dénervée
- 500 g de pommes de terre
- 500 g de topinambours
- bouillon de boeuf
- 50 g de beurre
- 1 oignon - blanc
- thym
- huile de truffe - (facultatif)

Préparation

- 1 Hachez la viande au hachoir ou au robot coupe.
- 2 Chauffez 20 g de beurre dans une poêle, puis faites-y rissoler l'oignon émincé.
- 3 Ajoutez la viande hachée avec 2 louches de bouillon de boeuf (reste du pot-au-feu ou tablettes) et du thym. Faites bien revenir.
- 4 Pendant ce temps, faites cuire à la vapeur les pommes de terre et les topinambours épluchés, lavés et coupés en tronçons de même taille.
- 5 Passez les pommes de terre et les topinambours au presse purée.
- 6 Ajoutez du bouillon de boeuf pour assouplir la masse, puis le reste du beurre et quelques gouttes d'huile de truffe (au goût).
- 7 Préchauffez le four à 200°-220°.
- 8 Dans un plat à gratin, étalez une couche de purée, une couche de viande et recouvrez le tout de purée. Dessinez des stries avec une fourchette.
- 9 Enfournez et laissez "gratiner" pendant 15-20 minutes (la surface doit colorer).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

