

Hachis parmentier de rillettes hareng et saumon



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Pour mettre en valeur les rillettes hareng et saumon du Comptoir de Belle-Île-en-Mer, j'ai opté pour cette jolie recette. De quoi titiller nos papilles !

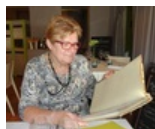
Ingrédients

- 1 bocal de rillettes hareng et saumon du comptoir de belle-île-en-mer
- des pommes de terre (bintjes)
- gruyère râpé
- 1 verre de lait
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de noix de muscade
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Préparation de l'écrasée : Eplucher les pommes de terre, les couvrir d'eau, saler. Ajouter de la noix de muscade et le verre de lait. Laisser cuire une bonne vingtaine de minutes.
- 2 Hacher finement l'ail et le persil. Les mettre dans un bol avec une cuillère d'huile d'olive. Poivrer.
- 3 Egoutter les pommes de terre dans un saladier. Les écraser au presse-purée et ajouter un peu de lait pour rendre l'écrasée plus onctueuse.
- 4 Ajouter la préparation à base de persil et d'huile. Mélanger délicatement.
- 5 Sur une plaque allant au four, déposer une feuille de papier cuisson.
- 6 Dans un cercle de présentation, déposer dans le fond une première couche de rillettes et recouvrir avec l'écrasée de pommes de terre. Tasser et démouler délicatement.
- 7 Recommencer cette opération le nombre de fois nécessaires. Déposer un peu de gruyère râpé sur le dessus.
- 8 Enfourner quelques minutes à 180°C (th.6). Ne pas laisser trop longtemps au four pour éviter que les rillettes ne fondent et s'affaissent.
- 9 Servir et accompagner d'une petite salade.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

