

## Parmentier à l'ail des ours



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Si vous aimez le pesto à l'ail des ours, cette recette est pour vous !!*

### Ingrédients

- pesto à l'ail des ours
- reste de viandes - (bœuf, jambon, merguez)
- 1 kg de pommes de terre - épluchées
- chapelure
- crème - liquide
- lait
- beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, 10 minutes à l'autocuiseur.
- 2 Écrasez-les en purée, incorporez-y le pesto à l'ail des ours, la crème et le lait. Mélangez bien et goûtez !
- 3 Mixez les restes de viandes grossièrement.
- 4 Versez dans un plat la moitié de la purée, étalez bien. Répartissez la viande au dessus puis recouvrez de purée.
- 5 Saupoudrez de chapelure et de quelques noisettes de beurre.
- 6 Enfournez 20 à 30 minutes, à 200°C (th.6-7).

Proposé par



**Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

