

## Parmentier d'agneau



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Encore un parmentier ? Pourquoi pas avec de l'agneau pour changer ?*

### Ingrédients

- 500 g de viande d'agneau
- 1 aubergine
- 1 quart d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- thym
- laurier
- sel
- poivre
- 6 pommes de terre

### Préparation

- 1 Hachez la viande. Dans une sauteuse, mettez la cuillère d'huile d'olive, la viande, l'oignon et l'ail. Faites revenir doucement. Epluchez l'aubergine et coupez-la en petit cubes. Ajoutez-la à la préparation, incorporez le thym, le laurier, salez et poivrez.
- 2 Lavez et faites cuire les pommes de terre pour la purée. Dans un plat à gratin, déposez la viande et par dessus la purée. Mettre au four 30 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

