

Parmentier de poulet à la fondue de poireaux



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Régalez-vous avec ce parmentier léger et succulent! Une recette idéale pour terminer vos restes de poulet mais vous pouvez tout à fait remplacer le poulet par du jambon ou toute autre viande.

Ingrédients

- quelques restants de poulet
- 700 g de pommes de terre
- 3 poireaux - de grande taille
- 1 petite boîte de champignons - de Paris
- 2 cs de sauce soja - (ou plus selon votre goût)
- chapelure
- beurre
- huile d'olive
- quelques pincées de paprika
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez une purée avec les pommes de terre. Écrasez-les avec le presse-purée, puis réservez.
- 2 Réalisez la fondue de poireaux en commençant par détailler les poireaux. Ensuite, laissez-les fondre doucement dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et fondants.
- 3 Désossez le poulet si nécessaire et hachez grossièrement avec l'oignon épluché et les champignons préalablement égouttés.
- 4 Faites cuire cette préparation dans un peu d'huile et assaisonnez en fin de cuisson avec la sauce soja et quelques pincées de paprika.
- 5 Préchauffez le four à 210°C.
- 6 Dressez le parmentier dans un plat à gratin ou des petits plats individuels en commençant par le hachis de viande et champignons, puis les poireaux. Terminez par la purée et réalisez rapidement quelques rayures sur le dessus pour la décoration, en vous aidant des dents d'une fourchette. Parsemez de petits morceaux de beurre et de chapelure.
- 7 Enfournez pour environ 15 minutes et terminez la cuisson sous le grill.

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

