


LE HACHIS PARMENTIER AUX FRUITS DE TERRE

UN VRAI RÉGAL !



RECETTE

INGRÉDIENTS

- 2 Paletins aux Fruits de Terre
- 400g de pommes de terre à chair fondante
- 8cl de lait
- 20g de beurre (optionnel) 
- Crème fraîche ou fromage blanc

- Fines herbes ciselées (ciboulette, coriandre, persil, ...)
- Sel, poivre



PRÉPARATION

- 1) Épluchez les pommes de terre. Dans une casserole, les recouvrir d'eau froide et portez à ébullition pendant 20 minutes. A l'aide d'un couteau, vérifiez que la chair des pommes de terre est tendre au cœur.
- 2) Passez les pommes de terre dans un moulin à légumes ou les écrasez-les à l'aide d'un presse purée.
- 3) Ajoutez alors la crème pour lier la purée, puis le beurre et la crème pour l'onctuosité.
- 4) Ciselez les herbes fraîches et incorporez-les à la purée. Assaisonnez à votre convenance, réservez.
- 5) Préchauffez le four à 200° C puis placez les Paletins aux Fruits de Terre sur un plat à gratin.
- 6) A l'aide d'un emporte-pièce, disposez la purée sur les Paletins aux Fruits de Terre.
- 7) Enfournerez le plat pendant 15-20 minutes au four. Vous pouvez mettre votre four en mode grill pour obtenir une surface légèrement dorée.
- 8) Servez chaud pour une meilleure dégustation.



BON APPÉTIT !