

Parmentier de navets, pommes de terre et carottes

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 kg de navets
- 1kg de pommes de terre
- 500g de carottes
- 1 gros oignons
- 300g de bœuf haché
- beurre
- lait
- gruyère râpé
- huile d'olive
- persil
- sel et poivre



Lavez, épluchez et coupez un gros morceaux tous les légumes.
Les mettre à cuire à la vapeur (à la cocotte minute 15min).

Émincez l'oignon et le faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
Lorsqu'il est doré, ajoutez la viande hachée et laissez cuire en remuant de temps en temps.
Assaisonnez et ajoutez hors du feu du persil émincé.

Lorsque les légumes sont cuits, moulinez le tout en délayant avec du lait pour avoir une consistance de purée. Ajouter deux noix de beurre. Salez et poivrez.

Dans un plat a gratin, versez la moitié de votre purée. Ajoutez par dessus la viande puis une petite couche de gruyère râpé. Terminez par le reste de purée et encore du gruyère râpé.

Enfournez à 180°C, le temps de faire doré le gruyère.

Variante : Remplacez le bœuf par du canard confit émietté... huummm !!!

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60