

les recettes d'Alice

Parmentier sucré-salé à l'emmental



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



60 minutes



facile

Ingrédients

300 gr de viande hachée
1 oignon
600 gr de pommes de terre
4 c à s d'huile
150 gr d'emmental râpé

80 gr de raisins de Corinthe
1 aubergine
10 gr de beurre

Matériel nécessaire

1 mandoline 1 presse purée 1 plat à gratin

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et couper les pommes de terre. Les cuire à l'eau salée 30 min. Peler et émincer l'oignon.
- 2- Dans une poêle cuire l'oignon avec l'huile et le beurre. Ajouter la viande hachée et les raisins, assaisonner. Cuire 7 min.
- 3- Couper l'aubergine en lamelles puis les poêler à l'huile.
- 4- Ecraser les pommes de terre et ajouter l'emmental, assaisonner.
- 5- Dans un plat à gratin disposer au fond de la purée puis, ajouter le mélange de viande, les tranches d'aubergines et le reste de purée.
- 6- Enfourner 20 min à 210°.

Conseils et astuces

On peut ajouter due l'emmental râpé sur le Parmentier avant de le mettre au four.

Alice Délice

