

Ingrédients

1 kg (2.2 lb) de pommes de terre
200 ml (6 oz) de lait
1 cuillère à soupe de crème
50g (3 c. à soupe) de beurre
100g (½ tasse) de gruyère râpé
500g (1 lb) d'agneau haché
1 oignon
1 échalote
2 gousses d'ail
1 carotte
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Hacher l'oignon, l'ail et l'échalote.

Éplucher et couper la carotte en rondelles très fines.

Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée environ 30 minutes.

Faire revenir les carottes dans le beurre, ajouter l'oignon, l'ail et l'échalote.
Laisser revenir une minute et rajouter la viande.
Saler poivrer et cuire 10 minutes en remuant.

Passer les pommes de terre au presse purée et y ajouter le beurre, le lait, la crème.
Mélanger rapidement.

Disposer la viande dans un plat à gratin et recouvrir de purée.
Terminer avec le fromage.

Passer au four très chaud 10 minutes et 2 minutes sous le grill.

Une recette simple, facile et délicieuse.



Parmentier d'agneau

