



Hachis Parmentier aux poireaux



35 minutes



10 personnes



Ingredients

- 1,5 kg Boulettes de dinde
- 1,5 kg pommes de terre
- 1,2 kg poireaux
- 100 g beurre
- +/- 20 cl lait
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 100 g fromage râpé
- 300 g poireaux
- 50 g farine

Préparation

Enduisez le plat de beurre et déposez-y les boulettes de dinde.

Faites cuire les pommes de terre épluchées et passez-les au presse-purée.

Faites suer les poireaux et mélangez-les avec les pommes de terre. Ajoutez encore un peu de lait, terminez par une noix de beurre et assaisonnez. Disposez la purée de poireaux sur les boulettes et recouvrez d'un peu de fromage râpé.

Mettez au four à 180°C pendant +/- 20 minutes.

Découpez le reste des poireaux en julienne, lavez-le tout et laissez bien égoutter.

Recouvrez d'un peu de farine et battez bien pour obtenir un ensemble homogène. Passez ensuite à la friture à 180°C jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Terminez le plat avec les poireaux frits.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be

