

Gratin de Poulet Façon Parmentier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg
- BLANC(S) DE POULET	700 g
- GÉSIIERS DE CANARD	200 g
- GRUYERE RAPE	100 g
- BOUILLON DE POULE	500 ml (2 cubes)
- CREME FRAICHE	3 c à soupe
- BEURRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- ŒUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée puis passez-les en purée en ajoutant le beurre, la crème, l'œuf et la muscade. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Coupez le poulet en petits dés. Faites de même avec les gésiers de canard.
- Portez le bouillon de poule à ébullition. Poivrez et plongez-y les dés de poulet pendant 10 minutes. Ajoutez les dés de gésiers après 6 minutes. Egouttez-les.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, versez 1/3 de la purée dans le fond du plat. Recouvrez avec le mélange de poulet et gésiers.
- Nappez le tout avec le concentré de tomates.
- Recouvrez avec le reste de purée.
- Saupoudrez de chapelure et enfournez pendant 15 minutes.

Remarque:

Servez avec une salade verte.