

Parmentier de Hachis aux Carottes et au Chou Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	650 g
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	4 - 5
- CHOUX ROUGE	1 petit
- VINAIGRE	1 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- GELEE DE GROSEILLES	1.5 c à soupe
- LAURIER	2 feuilles
- EAU	
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- LAIT	15 cl
- OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou en fines lamelles.
- Emincez un oignon finement.
- Faites revenir cet oignon dans du beurre chaud, puis ajoutez les lamelles de chou. Salez, poivrez, ajoutez le vinaigre, la cassonade, le laurier et la gelée de groseilles. Mélangez le tout puis mouillez d'eau. Laissez mijoter doucement au moins 1 heure.
- Pendant ce temps, pelez et coupez les carottes en (très) petits dés. Faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau salée. Egouttez.
- Emincez finement l'autre oignon et faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez le hachis et émiettez-le à la fourchette. Salez et poivrez puis ajoutez les carottes cuites. Laissez étuver pendant 10 minutes.
- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau salée. Préparez ensuite une purée avec le lait, l'œuf, la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez enfin votre Parmentier en superposant une couche de chou puis le haché aux carottes et enfin la purée.
- Enfournerez pendant 10 minutes en terminant les 2 dernières minutes sous le grill.

