

Parmentier d'Agneau à l'Orientale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- AGNEAU	750g en tranche
- COURGETTE(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- ECHALOTE(S)	1
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CHAPELURE	4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	50g
- BEURRE	50g
- FARINE	50g
- POMME(S) DE TERRE	500g
- LAIT	un peu
- BEURRE	pour la purée
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez finement l'échalote.
- Hachez l'agneau au hachoir à viande.
- Faites revenir l'échalote dans de l'huile chaude. Ajoutez le hachis d'agneau. Assaisonnez avec l'ail, la ras-el-hanout, sel et poivre. Laissez revenir quelques instants sans laisser dessécher. Versez la viande cuite et le jus dans le fond d'un plat à gratin.
- Répartissez le fromage ail et fines herbes sur la viande.
- Râpez les carottes et la courgette. Surmontez la viande du mélange de légumes. Salez et poivrez.
- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante afin de confectionner une purée avec un peu de beurre et du lait. Salez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Recouvrez les légumes avec la purée.
- Faites fondre en pommade les 50g de beurre pour le crumble. Ajoutez-y la farine, le parmesan et la chapelure. Mélangez du bout des doigts et répartissez le crumble formé sur le sommet du parmentier.
- Enfournerez pendant 20 minutes.