

Hachis de Poulet au Brocoli Façon Parmentier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- BROCOLI(S)	2
- BLANC(S) DE POULET	650g
- PETITES BOULETTES SURGEL.	20-25(type potage)
- LAIT	200 ml + 600 ml
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- MOUTARDE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	50g
- GRUYERE RAPE	
- EPICE POUR POULET	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Coupez les fleurs de brocoli.
- Hachez le poulet au hachoir à viande.
- Placez le tout dans une grande casserole et ajoutez de l'eau. Salez. Faites cuire pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, d'une part, faites cuire la volaille hachée dans du beurre chaud. Ajoutez en fin de cuisson les petites boulettes. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'épice de poulet.
- D'autre part, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez le jaune d'œuf, la moutarde, la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque le mélange pommes de terre – brocoli est cuit, égouttez-le puis réduisez-le en purée. Ajoutez un peu de lait, de beurre, l'œuf entier, sel et poivre.
- Dans un grand plat à gratin, superposez successivement, le mélange volaille-boulettes, la moitié de la béchamel, la purée au brocoli et enfin le reste de béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfourez pour 15 minutes. Passez sous le grill les 3 dernières.