

Parmentier de Chou Rouge au Chorizo

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- CHOU ROUGE	1/2
- OIGNON(S)	1/2
- POMME(S) JONAGOLD	1
- LAURIER	1 feuilles
- THYM	
- GELEE DE GROSEILLES	1 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- CHORIZO	50g
- EAU	100-150 ml
- HACHIS PORC & BOEUF	650-700g
- ECHALOTE(S)	1
- AIL EN POWDRE	
- POMME(S) DE TERRE	1kg
- OEUF(S)	1
- LAIT	
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les puis confectionnez une purée avec le beurre, le lait, ma muscade et le jaune d'œuf. Salez et poivrez.
- Préparez le chou rouge au chorizo comme indiqué à la recette DI-198.
- Ensuite, émincez l'échalote et faites la revenir dans de l'huile. Ajoutez le hachis et laissez prendre couleur. Ajoute de l'ail puis salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un grand plat à gratin. Déposez au fond le chou rouge au chorizo avec le jus puis sumrontez de la viande cuite.
- Récouvrez de la purée et saupoudrez de chapelure.
- Enfournerez pendant 10-15 minutes afin d'obtenir une belle croûte en terminant sous le grill.

Remarque:

A partir de DI-198