

## Parmentier de Poulet aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| - BLANC(S) DE POULET   | 350g              |
| - PAPRIKA              |                   |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g              |
| - FARINE               | 2 c à soupe       |
| - LAIT                 | 250 ml            |
| - VINAIGRE             | ½ c à café        |
| - POMME(S) DE TERRE    | 1,2 kg pour purée |
| - BEURRE               | 1 noix            |
| - LAIT                 | 50-75 ml          |
| - NOIX DE MUSCADE      |                   |
| - OEUF(S)              | 1                 |
| - GRUYÈRE RÂPÉ         |                   |
| - SEL                  |                   |
| - POIVRE               |                   |



### Recette:

- Coupez les blancs de volaille en dés.
- Nettoyez et coupez les champignons également en dés.
- Dans une grande poêle, faites rissoler les dés de poulet dans de l'huile chaude. Assaisonnez de paprika, sel et poivre. Intégrez-y alors les champignons et poursuivez la cuisson en remuant de temps en temps.
- Saupoudrez alors le tout de farine, mélangez puis versez 250 ml de lait par-dessus en remuant continuellement. Ajoutez ½ c à café de vinaigre et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire. Réservez.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés et placez-les dans une casserole remplie d'eau salée. Faites-les cuire le temps nécessaire afin que les pommes de terre soient bien tendres.
- Egouttez puis écrasez les féculents au presse-purée. Ajoutez un peu de beurre, un peu de lait, muscade, sel et poivre afin d'obtenir la consistance voulue. Ajoutez ensuite l'œuf en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un plat à gratin huilé, répartissez d'abord le mélange volaille-champignons puis recouvrez le tout avec la purée. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 25-30 minutes afin d'obtenir une belle croûte dorée.
- Servez sans attendre.