## 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
FARINE
LAIT
VINAIGRE
POMME(S) DE TERRE
250 ml
½ c à café
1,2 kg pour purée

- BEURRE 1 noix - LAIT 50-75 ml

- NOIX DE MUSCADE

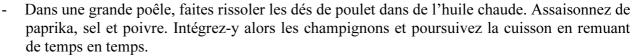
- OEUF(S)

- GRUYÈRE RÂPÉ

- SEL - POIVRE



- Coupez les blancs de volaille en dés.
- Nettoyez et coupez les champignons également en dés.



- 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.

