

## *Hachis Parmentier de Volaille et sa Sauce Béchamel*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

### Ingrédients:

#### *Pour la farce de volaille :*

- BLANC(S) DE POULET 700g
- OIGNON(S) 1
- CAROTTE(S) 3 - 4
- BOUILLON DE VOLAILLE 1 cube + 50 cl d'eau
- CELERI 3 branches
- LAURIER 2 feuilles
- THYM
- PERSIL

#### *Pour la purée :*

- POMME(S) DE TERRE 1.2 kg
- LAIT 30 cl
- BEURRE 1 noix
- NOIX DE MUSCADE
- OEUF(S) 1

#### *Pour la sauce béchamel :*

- BEURRE 60g
- FARINE 2 c à soupe
- LAIT 40 - 50 cl
- CHAPELURE
- SEL
- POIVRE



### Recette:

- Pelez et hachez les oignons avec le coupe-légumes.
- Epluchez les carottes et coupez-les au coupe-légumes.
- Faites-en de même avec le céleri.
- Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre et saisissez les blancs de poulet sur toutes les faces.
- Ajoutez les légumes et laissez étuver quelques minutes.
- Arrosez avec l'eau et ajoutez le cube de bouillon. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à semi-couvert pendant 45 minutes.
- Pendant ce temps, pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis confectionnez une purée en ajoutant beurre, lait, muscade et œuf. Réservez.
- Réalisez enfin une béchamel avec dur beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. La sauce ne doit pas être trop épaisse.
- Lorsque la volaille est cuite, effilochez-les à la fourchette et au couteau.
- Filtrez le bouillon et conservez les légumes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin (ou des plat individuel), répartissez la volaille effilochée. Recouvrez des légumes puis d'un peu de béchamel et enfin de la purée. Saupoudrez de chapelure.
- Enfourez 15-20 minutes.
- Servez sans attendre avec une salade ... mais attention c'est très chaud !