

Parmentier d'automne



Ingrédients

1 oignon

250/300g de viande hachée

1 demi potimarron coupé en morceaux

2 carottes

2 pommes de terre

1 càc de mélange 4 épices

1 càc de cannelle

1 càc de paprika

sel, poivre

1. Émincez un oignon blanc faites les revenir dans une poêle huilée légèrement jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants mais pas roussis.
2. Ajoutez la viande hachée aux oignons puis assaisonnez le tout d'épices de votre choix. Ici j'y ai mis un mélange quatre épices, du paprika et de la cannelle.
3. Faites revenir votre préparation jusqu'à ce que la viande soit complètement cuite. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre et réservez.
4. Pour votre purée, faites cuire vos légumes au cuit vapeur, lorsqu'ils sont cuits écrasez les au presse purée, ajoutez-y un peu de lait pour homogénéiser le tout, un peu de muscade, du sel et du poivre.
5. Dans un ramequin ou un plat à gratin, tapissez le fond de votre préparation avec la viande, par-dessus, déposez-y des morceaux de fromage à raclette (le meilleur !!!) et enfin recouvrez le tout de votre purée.
6. Concassez au pilon des noisettes, n'y allez pas trop fort, il faut garder aussi des morceaux pour le croquant. Parsemez au dessus de la purée les noisettes et l'avoine. Pour finir, vous pouvez aussi ajouter un peu de gruyère.
7. Enfournez à 180° pendant 15/20 minutes selon le four.
8. Dégustez et dites m'en des nouvelles !!!