



(Source : Jeanne GIRARDOT, www.tartinejeanne.com)

Hachis Parmentier de biche



Ingrédients :

- 300 g de purée maison
- 400 g de viande biche cuite effilochée
- 5 échalotes émincées
- 3 oignons émincés
- 4 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 30 g de beurre en parcelles
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de poivre moulu
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel

Ce plat permet de réutiliser les restes de la préparation d'une autre recette de gibier. Il est peu coûteux et très savoureux.

Préparation :

Dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre dans l'huile d'olive. Jetez-y les oignons et échalotes, baissez le feu et faites suer tranquillement. Laissez cuire à couvert 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C. Dans le fond d'un plat à gratin, déposez les oignons et échalotes. Ajoutez ensuite la viande. Couvrez de purée, et lissez pour uniformiser le dessus. Saupoudrez de Parmesan râpé. Déposez quelques parcelles de beurre sur le dessus pour aider la croûte à dorer.

Passez au four une trentaine de minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Pour ce plat, conservez un peu de sauce obtenue lors de la cuisson de la viande. Allongez celle-ci d'un peu de crème fraîche et servez-la avec le hachis, un délice ! Proposez une salade verte en accompagnement.

Suggestion de vin : Médoc, Cabernet-Sauvignon