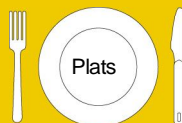


Hachis parmentier revisité

Purée de pomme de terre, effiloché de boeuf aux épices mexicaines façon parmentier.



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le slow cooked de boeuf et le fromage mex. Eplucher et laver les pommes de terre, puis les cuire dans une eau salée.

Les égoutter une fois cuites, les remettre dans une casserole, ajouter le lait et le beurre et les écraser grossièrement, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un saladier placer le slow cooked beef, ajouter les poivrons et oignons grossièrement émincés et la tomate concassées, mélanger délicatement l'ensemble.

Mise en oeuvre

Dans un plat légèrement beurré, placer le slow cooked de boeuf et ces légumes au fond, ajouter la purée de pomme de terre et parsemer le fromage mex sur le parmentier.

Placer au four à 180° environ 20 minutes.

Servir avec la salade romaine assaisonnée de sauce ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	100 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	70 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	60 g
Pommes de terre		200 g
Tomates concassées		40 g
Beurre cru		30 g
Lait		100 ml
Salade romaine		40 g