

PARMENTIER AUX POTIMARRONS

Ingrédients :

Pour 4 personnes

2 potimarrons (ou 1 gros)

5 carottes

2 pommes de terre

1 oignon

1 gousse d'ail

500g de viande bœuf

1 botte de persil

1 pincée de paprika doux

Sel

50g de gruyère râpé

1 muscade râpée

1 pincée de piment

Poivre



Préparation :

20 mn

Cuisson : 20 mn

Après avoir rincé les potimarrons et peler les carottes et les pommes de terre, faire cuire séparément les potimarrons et les carottes ainsi que les pommes de terre.

Réaliser une purée à la moulinette.

Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade râpée.

Dans une poêle, faire dorer l'oignon haché puis ajouter la viande, le persil haché et l'ail pressé.

Faire revenir le mélange. Assaisonner avec du sel, du poivre, le paprika et un peu de piment.

Verser la préparation dans un plat allant au four puis recouvrir avec la purée de potimarron.

Parsemer de gruyère râpé et faire gratiner au four 1/4 d'heure à 20 minutes à 180°C (thermostat 6).