

Parmentier de Pommes Noisette aux Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- OIGNON(S)	1
- HARICOTS ROUGES	240g (1 boîte)
- CONCENTRE DE TOMATES	2 noix
- BOUILLON DE VIANDE	30 cl (1/2 cube)
- PAPRIKA	1/2 c à soupe + un peu
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- MOZZARELLA	125g râpée sèche
- POMMES NOISETTE	500g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud puis intégrez le hachis et émiettez-le à la fourchette. Salez et poivrez.
- Ajoutez alors le concentré de tomates et la 1/2 c à soupe de paprika. Mélangez puis arrosez avec le bouillon.
- Laissez réduire des 2/3 puis ajoutez les haricots et la crème fraîche.
- Laissez encore réduire quelque peu et ensuite déposez dans le fond d'un plat à gratin. Laissez tiédir quelques minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Saupoudrez le hachis aux haricots de mozzarella sèche puis surmontez le tout d'une épaisseur de pommes noisette. Sale un peu et saupoudrez de paprika.
- Enfournez pendant 30 à 35 minutes en vérifiant la coloration des pommes noisette.

Remarque:

Accompagnez d'un salade verte rafraîchissante.

