

Parmentier au Chili Con Carne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg pour purée
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	1
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- HACHIS PORC & BOEUF	550g
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- HARICOTS ROUGES	140g
- MAÏS (GRAINS)	70g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- MIEL	1 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	200 ml
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- GRUYÈRE RÂPÉ	60g
- CHAPELURE	4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2-3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes terres en morceaux. Faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Confectionnez votre purée avec un peu de beurre, le lait et la muscade. Ajoutez le jaune d'œuf et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud, puis ajoutez le hachis. Salez et poivrez. Intégrez alors l'ail émincé, les haricots et le maïs égouttés. Assaisonnez de piment de cayenne. Remuez quelques minutes.
- Mouillez avec le coulis de tomates et laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Emincez le poivron en fines lamelles et faites-les revenir dans du beurre chaud en remuant souvent. Salez et poivrez. En fin de cuisson déglacez-le avec du miel. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez le parmentier dans un plat à gratin en commençant par répartir le chili con carne puis nappez de concentré de tomates. Déposez ensuite les lamelles de poivron au miel. Surmontez le tout de la purée de pommes de terre.
- Répartissez le gruyère râpé et saupoudrez de chapelure. Nappez encore avec un peu d'huile d'olive et poivrez.
- Enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.