



Elvea, L'Italie chez vous

Parmentier au four avec viande hachée et haricots blancs



Ingrédients pour 4 Personnes

Pour la purée

6	Pommes de terre farineuses, en morceaux
4	carottes en cubes
1	petit potiron, en morceaux
2 branches de	thym
1	feuille de laurier
1 filet de	de lait
1	œuf
	poivre
	sel
	noix de muscade
	beurre

Pour la viande hachée

500 g de	porc haché
2	oignons
1 cuillère à café de	sriracha

Pour les haricots à la sauce tomate

400 g de	haricots blancs en conserve
400 g de	ELVEA Polpa di pomodoro
2 cuillères à soupe de	sauce de soja

Pour le crumble

1	vieux pistolet
1 filet de	huile d'olive
2 cuillères à soupe de	flocons d'avoine

Préparation





Elvea, L'Italie chez vous

Préparez la purée

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Coupez les jeunes carottes non épluchées en morceaux. Épluchez la courge, retirez les graines et coupez la chair en morceaux. Mettez les pommes de terre, les carottes et la courge dans une grande casserole. Couvrez-les d'eau salée, ajoutez le thym et le laurier, puis portez à ébullition. Laissez cuire à couvert pendant 20 minutes. Égouttez les pommes de terre et les légumes. Retirez le thym et le laurier. Ajoutez une noix de beurre, un peu de lait, un œuf, du sel, du poivre et de la muscade. Écrasez le tout en purée.

Préparez la couche de viande hachée

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les oignons, puis ajoutez la viande hachée. Faites cuire en l'émiettant et ajoutez un peu de sriracha pour une touche épicée.

Préparez les haricots à la sauce tomate

Réutilisez la poêle ayant servi pour la viande hachée et ajoutez-y les haricots blancs et la polpa. Laissez mijoter légèrement et assaisonnez avec un filet de sauce soja.

Préparez la crumble

Mettez du pain rassis, des flocons d'avoine et de l'huile dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une texture crumble.

Montage et cuisson

Prenez un plat allant au four. Disposez-y une couche de viande hachée, une couche de haricots blancs à la sauce tomate, puis la purée. Saupoudrez le tout avec le crumble. Placez le plat au four et laissez cuire 15 minutes à 190 degrés avant de servir.

- En collaboration avec njam! pour l'émission Winterse Kost
- Recette du chef Wim Ballieu
- Photo d'Enya Ryngaert

Info recette: Wim Ballieu

