



Hachis Parmentier a l'orientale et pizza blanche au lard fin, chicon émincé , mozzarella et roquefort émietté

Hachis Parmentier à l'orientale (pour 4 personnes)

- 400 g de haché porc et veau
- 600 g de pommes de terre
- 300 g de carottes
- 1 beau panais
- 2 oignons moyens
- 100 g de houmous
- Raisins secs
- Huile d'olive
- Epices Raz El Hanout
- Sel
- Poivre

1/ Epluchez et nettoyez les pommes de terre. Remplissez la casserole d'eau, ajoutez une càs de sel, les pommes de terre et démarrez la cuisson.

2/ Préchauffez le four à 200° (thermostat 6).

3/ Epluchez les carottes, le panais et les oignons. Emincez tout cela en fines lamelles.

4/ Faites chauffer 2 càs d'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les lamelles d'oignon, avant d'ajouter lamelles de panais et de carottes

5/ Ecartez les légumes de façon à faire de la place au centre de la poêle et mettez-y la viande ou faites cuire la viande dans une 2eme poêle. Ajoutez les raisins secs et une càc de Raz El Hanout. Faites cuire 10' à feu moyen et à couvert. Surveillez et ajoutez un peu d'eau si nécessaire, le mélange doit être plutôt mouillé. Vous pouvez mélanger le tout (viande et légumes) quand la viande est pratiquement cuite.

6/ Egouttez les pommes de terre. Ajoutez dans la casserole avec les pommes de terre 4 càs d'houmous, 6-7cl d'huile d'olive, du sel et du poivre. Réduisez en purée.

7/ Déposez le contenu de la poêle dans un plat à four et recouvrez de purée. Enfournez à mi-hauteur pour 12'.

8/ Servez le hachis Parmentier.



Pizza blanche au lard fin, chicon émincé, mozzarella et roquefort emietté (pour 4 personnes)

- 2 pâtes à pizza
- 125 g de crème épaisse
- 125 g de mozzarella
- 100 g de lard « Petit déjeuner »
- 100 g de roquefort
- 4 petits chicons (ou 3 moyens)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1/Préchauffez votre four au maximum.

2/ Faites rissoler légèrement les tranches de lard dans une poêle avec un peu d'huile. Gardez de côté.

3/ Déroulez la pâte à pizza dans le moule, avec le papier ! Déchirez grossièrement les coins du papier, inutiles.

4/ Sur le rond de pâte, déversez le contenu d'un pot de crème épaisse, et répartissez cette crème à l'aide d'une spatule. Assaisonnez de sel et poivre. Découpez la mozzarella en tranches ($\pm$ 3-4 mm) et répartissez-les également, sur la crème.

5/ Supprimez la partie dure (basse) des chicons et éventuellement quelques feuilles extérieures, abîmées. Débitez ces chicons en petits morceaux, et parsemez-les sur la pizza. Emiettez 50 g de roquefort et ajoutez cela également.

6/ Enfournez pour 7-8' de cuisson (suivant la puissance de votre four).

7/ Faites rissoler les tranches de lard. Après 4', sortez la pizza et déposez en surface les tranches de lard légèrement rissolées (c'est chaud!). Ré-enfournez.

8/ Servez la pizza. La croûte (inférieure) doit être cuite, mais les tranches de lard pas carbonisées !

Regardez la recette en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_hachis-parmentier-a-l-orientale-et-pizza-blanche-au-lard-fin-chicon-emince-mozzarella-et-roquefort-emiette?id=9226711&emissionId=5931