



Hachis Parmentier de boeuf, céleri et panais et velouté de pommes de terre et cèpes

Hachis Parmentier de boeuf, céleri et panais (pour 4 personnes)

- 1 kg de viande de boeuf hachée
- 1 boule de céleri
- 4 panais
- 2 oignons
- 50 cl de lait
- 1 càc de noix de muscade râpée
- 1 càc de cumin en poudre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Pelez et coupez le céleri et le panais en morceaux. Faites cuire le panais dans le lait mélangé à un litre d'eau salée. Après une dizaine de minutes, ajoutez le céleri et faites cuire encore 10 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien tendre.

3/ Egouttez et écrasez le tout. Ajoutez la noix de muscade, salez et poivrez.

4/ En parallèle, pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Ajoutez la viande et faites-la colorer pendant 4 à 5 min. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez le cumin.

5/ Déposez la préparation dans le fond d'un plat à gratin. Étalez la purée de céleri et panais par-dessus.

6/ Enfournez pour 10-12 min dans un four préchauffé à 200°C jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et le dessus légèrement gratiné.



Velouté de pdt et cèpes (pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse pelées
- 2 l de bouillon de volaille
- 600 g de champignons frais variés (girolles, pieds de mouton, cèpes)
- 10 g de cèpes séchés
- 25 cl de crème épaisse fermière
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail épluchée
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Coupez les pommes de terre en morceaux et faites-les cuire dans le bouillon. Réduisez les cèpes séchés en poudre à l'aide d'un mixeur.

2/ Nettoyez les champignons frais.

3/ Quand elles sont cuites, passez les pommes de terre au passe-vite et détendez la purée avec du bouillon de cuisson et la crème épaisse, jusqu'à obtenir une texture lisse et bien veloutée. Rectifiez l'assaisonnement et incorporez la poudre de cèpes.

4/ Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec la gousse d'ail entière. Faites-y suer les champignons pendant 5 min en les assaisonnant jusqu'à ce qu'ils rendent toute leur eau.

6/ Répartissez le velouté dans 6 assiettes creuses et déposez les champignons sautés par-dessus. Donnez un dernier tour de moulin à poivre et servez bien chaud.

7/ Servez le hachis Parmentier accompagné d'une salade croquante.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_hachis-parmentier-de-boeuf-celeri-et-panais-et-veloute-de-pommes-de-terre-et-cepes?id=9183438&emissionId=5931