



## Parmentier de pot-au-feu, toast à la moëlle

### Ingrédients pour 6 personnes

- Un pot-au-feu (voir recette dans le lien)
- 200 g de beurre
- Lait entier
- Noix de muscade
- 6 tranches de pain
- 20 g de truffe (facultatif)
- Fleur de sel
- Poivre

### La préparation

Pour réaliser le pot-au-feu traditionnel dont les ingrédients sont récupérés pour cette recette, un clic sur ce lien :

[https://www.rtf.be/tv/emission/detail\\_max-et-venus/actualites/article\\_le-pot-au-feu-comme-au-temps-de-nos-grands-parents?id=9868476&emissionId=11781](https://www.rtf.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_le-pot-au-feu-comme-au-temps-de-nos-grands-parents?id=9868476&emissionId=11781)

Pour réaliser le parmentier et le toast à la moëlle

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Récupérez le paleron et la queue de bœuf dans le pot-au-feu et émiettez leur viande et mélangez. Mouillez de bouillon de pot-au-feu et mettez à chauffer avec noix de beurre ;

Préparez une purée avec les pommes de terre, du lait, du beurre et de la muscade. Avant le dressage, réchauffez et mettez dans une poche à douille ;

3. Récupérez la moëlle des os, coupez-la en tronçons que disposez sur les tranches de pains toastées ;
4. Coupez les légumes en plus petits morceaux et réchauffez-les à la poêle dans un peu de beurre ;
5. Enfourez à 180° les toasts de moëlle quelques minutes. Au sortir, saupoudrez-les de fleur de sel, d'un tour de moulin à poivre et râpez de la truffe (facultatif).

### **Le dressage**

1. Dans une assiette profonde, déposez un emporte-pièce, tapissez le fond de viande et superposez-la d'une couche de purée. Décorez avec un mélange de légumes ;
2. Mouillez le tour du parmentier avec du bouillon et accompagnez d'un toast à la moëlle.

### ***Bonne dégustation***