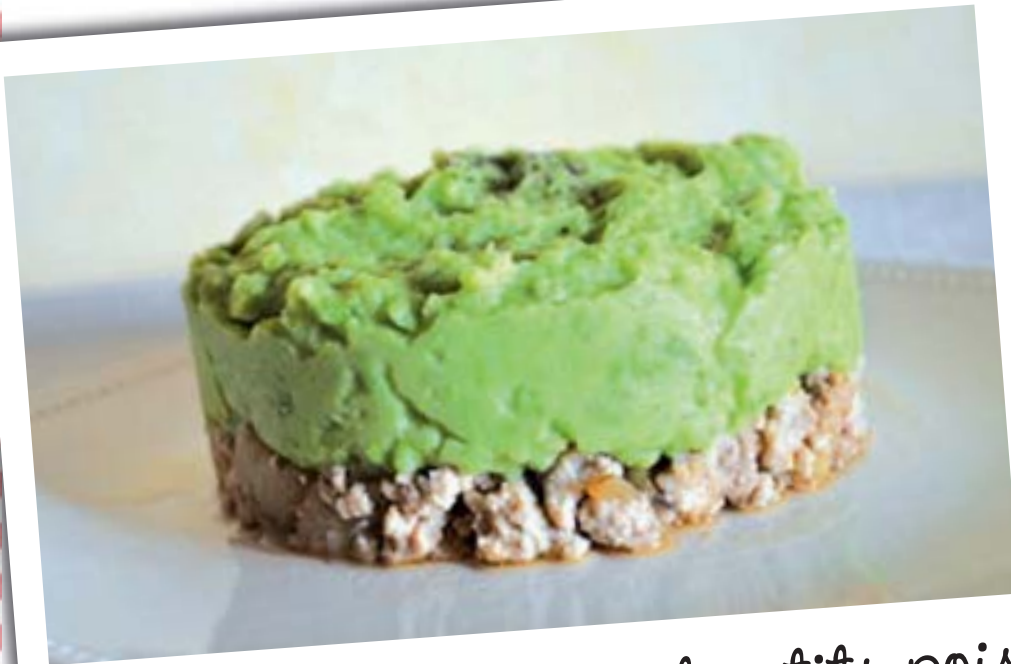


# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Parmentier de veau et petits pois

## > Préparation

- Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Faites-les cuire dans une cocotte remplie d'eau salée. Faire cuire à part, les petits pois dans leur volume d'eau salée.
- Peler l'oignon et l'émincer. Le faire revenir dans une poêle à feu doux avec l'huile. Ajouter la viande en l'émiettant et la laisser dorer une minute.
- Ajouter ensuite le cube de bouillon, dilué dans 15cl d'eau bouillante, puis incorporer que le thym, saler et poivrer. Laisser mijoter 10 mn en remuant de temps en temps.
- Après la cuisson des pommes de terre, les égoutter puis les écraser au presse purée ou au fouet à main. Égoutter ensuite les petits pois et les mixer pour obtenir une purée.
- Mélanger les deux purées dans un saladier et incorporer la crème liquide. Saler et poivrer selon votre goût.
- Préchauffez le four à 180°C. Disposer la viande dans des cercles pâtisseries, pour des portions individuelles puis recouvrir avec la purée (ajouter éventuellement un peu de chapelure). Enfourner pour 20 minutes. Pour un plat familial, disposer simplement la viande et la purée en couche successive puis passer le plat au four de la même façon. Servir bien chaud parsemer de grains de poivre par exemple.

## Ingédients

- 500g de noix de veau hachée
- 400g de pommes de terre
- 400g de petits pois frais, en boîte ou surgelés
- 1 cube de veau ou de bœuf
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de thym
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 c. à s. de crème liquide
- Sel et poivre.