

## **Recette 1 : Parmentier de bœuf au topinambour et noix**

*Pour 4 personnes*

*Temps de réalisation : 15 minutes*

*Temps de cuisson : 20 minutes*

### **Ingrédients :**

#### ***Purée de topinambour :***

Topinambour : 400 g

Pomme de terre à chair farineuse : 100 g

Lait demi-écrémé : 10 cl

Sel : 5 g

Crème liquide entière : 5 cl

Beurre doux : 30 g

Huile de noix : 3 cl

Sel fin : 10 g

Moulin à poivre : 4 tours

#### ***Viande :***

Bœuf haché : 300 g

Persil plat : ¼ de botte

Echalote : 2.5 pièces

Gousse d'ail : 2 pièces

Feuille de laurier : 1 pièce

Sel fin : 5 g

Moulin à poivre : 4 tours

Huile d'arachide : 3 cl

#### ***Crumble de noix :***

Beurre doux : 50 g

Poudre d'amande : 50 g

Farine de blé : 50 g

Cerneau de noix : 30 g

Mimolette vieille : 50 g

## **Réalisation :**

### ***1/ Crumble de noix :***

Mixer finement ou râper la mimolette, hacher les noix. Puis dans un saladier, mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier.

### ***2/ Purée de topinambour :***

Éplucher les topinambours et les pommes de terre, les couper en quartiers. Les mettre ensuite dans un mélange de lait et d'eau froide. Porter à ébullition, puis saler (s'assurer de la cuisson en les piquant). Égoutter les légumes et les remettre dans la casserole, puis les écraser à l'aide d'un presse-purée ou d'un fouet. Détendre ensuite légèrement la purée avec le beurre, la crème et l'huile de noix afin d'obtenir une texture moelleuse. Rectifier l'assaisonnement.

### ***3/ Viande :***

Préchauffer le four à 180 °C. Éplucher les échalotes et les ciseler finement, puis effeuiller le persil et le concasser grossièrement. Dans une poêle avec un filet d'huile, colorer rapidement la viande hachée. Ajouter les échalotes et les gousses d'ail non épluchées, puis cuire à feu vif pendant 5 minutes. Ajouter ensuite le persil, assaisonner de sel et de poivre, puis verser un verre d'eau. Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 10 minutes. Enfin, retirer le laurier et les gousses d'ail de la viande.

### ***4/ Dressage :***

Placer une couche de bœuf au fond du bocal, puis ajouter la purée de topinambour. Parsemer le tout avec le crumble et mettre au four à 180 °C pendant 10 minutes. Servir avec une salade croquante.