



Parmentier d'Effiloché de boeuf aux échalotes confites et son écrasé de pommes de terre



 10 personnes  80 minutes

Ingrédients

- 750 g d'Effiloché de bœuf Socopa
- 800 g de pommes de terre
- 10 échalotes
- 100 g de beurre
- 20 cl de lait
- 10 cl de vin blanc
- 1/2 c. à café de sucre
- 10 cl d'eau
- 10 grains de poivre
- 1 branche de thym
- 1 botte de ciboulette

Produit associé

Steak haché VBF 15% MG 100g (6kg)

Préparation

Peler les échalotes et les mettre dans une casserole à fond épais avec 50 g de beurre, le sucre, une pincée de sel, les grains de poivre, le thym, le vin blanc et l'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à évaporation du liquide de cuisson (soit 15 min environ). Ciseler la ciboulette. Éplucher les pommes de terre et les tailler en petits dés. Dans une casserole, les cuire pendant 15 min. Puis les égoutter et les écraser. Ajouter le lait, le beurre et la ciboulette. Assaisonner. Mélanger l'Effiloché de bœuf avec les échalotes confites puis déposer le tout dans un plat à gratin, recouvrir de l'écrasé de pommes de terre et mettre au four à 210 °C pendant 20 min.