

Parmentier de Haché Veggie à la Patate Douce



Ingrédients pour 10 couverts



Haché Veggie Garden Gourmet®	1kg
Concentré Liquide Légumes	8 ml
Huile d'olive	40 g
Oignon	2 pièces
Gousse d'ail	4 pièces
Carottes	4 pièces
Concentré de tomate	20 g
Pulpe de tomate	600 g
Cannelle	2 pincées
Noix de muscade	3 pincées
Eau	250 ml
Patate douce	2,250 kg
Beurre salé	90 g
Lait	360 ml
Flocons d'avoine	90 g
Farine	150 g
Beurre	60 g
Sel	2 pincées

Déroulé de la recette :

- Eplucher et couper les patates douces en morceaux, puis les cuire à l'anglaise pendant 25 minutes.
- Émincer les oignons et tailler les carottes en brunoise. Faire suer le tout dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter l'ail haché, le Haché Veggie Garden Gourmet®, le concentré et la pulpe de tomate. Terminer avec la cannelle et une pincée de noix de muscade et cuire 2 minutes.
- Ajouter le Concentré Liquide Légumes CHEF® réalisé selon le mode d'emploi, mélanger et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Écraser les patates douces en purée avec le beurre salé.
- Ajouter le lait, 2 pincées de noix de muscade et mélanger.
- Verser la préparation de Haché Veggie dans une cocotte puis recouvrir de purée.
- Dans un bol mélanger, les flocons d'avoine, la farine, le beurre et le sel afin de former un crumble.
- Parsemer une couche de crumble régulière sur la purée et enfourner pour 30 minutes à 180°C.
- Servir.

