



Préparation : 20 min / Cuisson: 10 min

Osez



Fermes de Figeac
c'est bon pour vous

Le haché de porc Origine Montagne façon parmentier à la courge

Ingrédients pour 4 pers

450 g de chair à saucisse Origine Montagne
600 g de potiron ou potimarron
400 g de pommes de terre
3 échalotes
1 oignon
2 gousses d'ail
25 cl de crème liquide
30 g de beurre
Sel et poivre

Préparation

Épluchez les échalotes et l'oignon puis émincez-les. Faites-les fondre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive puis ajoutez la viande et laissez cuire 7 à 8 minutes en détachant bien la préparation. Laissez refroidir quelques minutes puis mixez le tout pour obtenir une texture finement hachée.

Épluchez le potiron, coupez la chair en cubes puis cuisez-les 10 à 15 minutes, sans eau et à couvert, avec la moitié du beurre. Ajoutez la moitié de la crème et réduisez le potiron en purée.

Épluchez les pommes de terre puis cuisez-les 20 minutes à l'eau, départ à froid. Égouttez le tout puis réduisez les pommes de terre en purée en ajoutant le reste de beurre et de crème.

Dans des verrines, disposez une couche de viande, puis une couche de purée de pomme de terre et terminez par une couche de purée de potiron.

Pour éviter que les différentes couches ne se mélangent et s'effondrent, commencez par la viande et tassez bien avant d'ajouter les purées. Vous pouvez varier les couleurs en utilisant des purées de légumes verts, oranges ou rouges !

Bon appétit !