

Parmentier de veau, comme un gratin dauphinois

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 tasse de crème à cuisson 35%
- 1 tasse de lait
- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées grossièrement
- Deux ou trois petites pincées de muscade râpée
- 1 kg (2 1/4 lbs) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et tranchées finement à la mandoline
- 2 tasses de fromage cheddar mi-fort, râpé

MÉLANGE DE VEAU

- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 4 oignons jaunes moyens, pelés et émincés
- 2 branches de thym frais
- 2 c. à café d'épices à steak
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre concassé
- 2 gousses d'ail, pelées et hachées grossièrement
- 600g de veau haché maigre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans une casserole, à feu moyen, porter à ébullition la crème, le lait, les gousses d'ail et la muscade. Ajouter les pommes de terre et baisser le feu à doux. Laisser frémir 15 minutes.
3. Pendant ce temps, dans une poêle à frire, à feu moyen, chauffer l'huile et faire suer les oignons 5 minutes avec le thym, les épices à steak, le sel et le poivre. Ajouter l'ail et faire suer encore 3 minutes, en évitant la coloration. Retirer le mélange d'oignons et d'ail de la poêle et réserver. Jeter les branches de thym.
4. Ajouter un peu d'huile dans la poêle, si nécessaire, et, à feu moyen, cuire le veau haché 5 minutes en émiettant la viande à la fourchette. Retirer le gras et réserver.
5. Remettre le mélange d'oignons et d'ail dans la poêle et remuer délicatement. Retirer du feu et réserver.
6. Transférer le mélange de veau dans un plat à gratin. Couvrir de la moitié des pommes de terre, puis de la moitié du fromage râpé. Répéter l'opération.
7. Verser le mélange de lait et de crème sur les pommes de terre. Cuire au four 1 heure.
8. Sortir le parmentier de veau du four et laisser tiédir une dizaine de minutes avant de servir.

Préparation: 15 minutes (au moins 30 minutes pour moi)

Cuisson: 1 heure

Portions: 4 à 6

Source: Rôtir de Jean-François Plante