

PARMENTIER AU RÔTI DE PORC ET AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 gros oignon haché
- 2 grosses gousses d'ail
- 1 ½ barquette (340 g) de champignons de Paris émincés
- Une douzaine de tomates cerises coupées en deux
- 2 2/3 tasse (380 g) de rôti de porc (ou de boeuf) cuit en dés + un peu du jus de cuisson restant du rôti

Pour la purée de pommes de terre

- 4 pommes de terre moyennes pelées et coupées en quartiers
- 1 patate douce moyenne pelée et tranchée en gros quartiers
- 1 carotte pelée et hachée en gros tronçons
- Sel et poivre
- Un peu de beurre ou de margarine
- Poudre d'oignon et d'ail au goût
- Un peu de lait

- ½ tasse (50 g) de fromage cheddar râpé

Préparation :

1. Dans une casserole, disposer les pommes de terre, la patate douce et la carotte. Ajouter suffisamment d'eau et un peu de sel. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
2. Pendant ce temps, dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon haché et les champignons et faire revenir pour attendrir. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson une minute.
3. Ajouter les tomates cerises, les cubes de porc et le bouillon de cuisson. Faire réchauffer le tout. Baisser le feu, couvrir et garder au chaud.
4. Lorsque les pommes de terre et les autres légumes sont cuits, bien égoutter et passer au pilon aux pommes de terre. Assaisonner au goût. Saupoudrer généreusement de poudre d'ail et d'oignon. Bien mélanger. Ajouter un peu de beurre et du lait. Mélanger de nouveau.
5. Dans un plat à cuisson de 8 x 8 po (22 x 22 cm), disposer le mélange de viande et de légumes.
6. Couvrir de la purée de pommes de terre.

7. Répartir le fromage râpé sur la purée.
8. Enfourner au four préchauffé à 350 °F (180 °) durant 40-45 min.
9. Servir aussitôt

Par Maripel

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2021/05/parmentier-au-roti-de-porc-et-aux.html>