



Crédit photo : M. Pierre-Louis Viel



PARMENTIER DE POT-AU-FEU

ACCOMPAGNÉ DE SON SAUMUR-CHAMPIGNY

*Une recette de M. Valéry Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

Niveau : Moyen

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 1 kg de reste de viande de pot-au-feu (avec 150 g de carottes et 20 cl de bouillon)
- 1,2 kg de pommes de terre
- 1 gros oignon
- 2 pincées de noix de muscade
- 2 cuillerées à soupe de fond de veau déshydraté.
- 80 g de chapelure
- 20 cl de lait
- 200 g de crème épaisse
- 150 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

• Éplucher et laver les pommes de terre. Les faire cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, effiloche la viande de pot-au-feu. Couper les carottes en morceaux. Dans une casserole, faire chauffer le bouillon avec le fond de veau déshydraté.

• Éplucher et hacher l'oignon. Dans une cocotte, le faire fondre dans l'huile d'olive 5 minutes à feu moyen. Ajouter les carottes et la viande, mélanger, puis verser le bouillon. Laisser mijoter à découvert 15 minutes à feu moyen.

• Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).

• Faire chauffer le lait dans une casserole. Égoutter les pommes de terre et les passer au presse-purée. Incorporer le lait chaud, la noix de muscade, 120 g de beurre coupé en morceaux, la crème, du sel et du poivre. Mélanger délicatement pour obtenir une purée onctueuse.

• Répartir la viande mijotée dans le fond d'un grand plat à gratin. Recouvrir de purée et lisser le dessus. Parsemer la surface de chapelure et arroser avec le reste de beurre fondu. Mettre le plat au four 30 minutes, le Parmentier doit être bien gratiné.

• Servir aussitôt avec une salade.


LA SUGGESTION DU CAVISTE

SAUMUR-CHAMPIGNY
le Valvert , 2014

Nez frais de fruits rouges, de cassis et de menthol. Bon équilibre, franc, plein, rond, du caractère, nerveux, de la fraîcheur avec une finale sur des tannins mûrs, enrobés et satinés.

Et aussi :
Château Haut-Rian, Côtes de Bordeaux rouge, 2013



Imprimé sur papier  issu des forêts gérées durablement



Pourquoi cette alliance ?

Ce rouge fruité, nerveux mais à la fois rond en bouche sera le compagnon idéal pour ce plat riche en arômes et en caractère. Les tannins mûrs et enrobés du vin feront merveille avec le fondant de cette recette.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »
Gueuletons Mango, Fleurus Editions.

www.nicolas.com