

Parmentier de chair à saucisse à la tomate, verdure et vinaigre Balsamique

Recette pour 4 personnes

Description

Un classique de la cuisine française aux saveurs Italienne, recette qui se rapproche énormément du Pâté Chinois du Québec.

L'astuce du chef

Vous pouvez préparer le Parmentier la veille ou bien à l'avance et vous le garder au frigo.

Pensez simplement à le sortir assez tôt pour qu'il prenne une température ambiante, ce sera plus facile pour le cuire.

Ingrédients

Purée de pommes de terre

- 2 Lb Pommes de terre yukon gold
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 50 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre

Chair à saucisse

- 1 Lb Chair à saucisse
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Gousse(s) Ail
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Cuil. à thé Herbes de provence
- 100 Ml Coulis de tomates

- Sel et poivre

Salade

- 4 Poignée(s) Mesclun
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 3 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Purée de pommes de terre

Épluchez les pommes de terre, détaillez-les en gros cubes. Dans une casserole d'eau froide et bien salée, plongez-y les cubes de pommes de terre.

Portez le tout sur le feu, portez à ébullition durant 15 mn environ. Assurez-vous que les cubes se transpercent facilement avec la lame d'un couteau.

Dans une autre casserole, chauffer la crème avec le sel et le poivre, ajoutez les pommes de terre

bien égouttées.

Écrasez les pommes de terre dans la crème, bien mélanger, ajoutez un filet d'huile d'olive, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Chair à saucisse

Épluchez l'oignon et l'ail, ciselez l'oignon, hachez l'ail et taillez les tomates en brunoise.

Faites suer l'oignon dans une poêle avec le sel. Ajoutez l'ail, les tomates, la chair à saucisse et les herbes de Provence.

Pour finir, ajoutez le coulis de tomate et assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Montage

Dans un moule à gratin ou des moules individuels, déposez une belle couche de chair à saucisse et tomate au fond, ajoutez dessus la purée de pommes de terre.

Tassez bien l'ensemble, puis enfournez 15 minutes dans le four.

Dans une assiette déposez le Parmentier sur le côté, déposez la salade.

Salade

Récupérez les zestes de citron et son jus, ajoutez-y le vinaigre Balsamique, fouettez en ajoutant l'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre.

Mélangez la salade au moment de servir

Bon appétit!