

Gratin de topinambours à l'agneau et à la menthe



Préparation : 40 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

700 g de topinambours

600 g de viande d'agneau coupée en gros dés (j'ai pris de l'épaule désossée)

1/2 bouquet de menthe

1 petit oignon

2 c à s de crème fraîche épaisse

1 filet d'huile d'olive

1 c à s de chapelure

1 c à s de parmesan râpé

Sel et poivre du moulin

Peler les topinambours, les laver et les couper en rondelles ou en petits dés. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et les laisser cuire une petite vingtaine de minutes. Les égoutter et les écraser à la fourchette ou au presse purée manuel et ajouter la crème fraîche. Assaisonner.

Pendant hacher la viande d'agneau au robot avec l'oignon coupé en quartiers., ajouter 10 feuilles de menthe et mixer à nouveau.

Dans un poêle mettre un filet d'huile d'olive et faire revenir l'agneau haché 5 à 10 mn en remuant souvent. Assaisonner.

Répartir l'agneau dans un plat à gratin et parsemer de feuilles de menthe la surface de la viande et recouvrir avec la purée de topinambours. Parsemer de chapelure et de parmesan et cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 à 25 mn. Servir avec une petite salade de feuille de roquette et d'épinards.

Vin conseillé : un Auxey-Duresses

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>