# Parmentier de poulet et purée maison

Un hachis parmentier à la volaille, plus léger que la version au bœuf, recouvert d'une purée fondante gratinée au four.

| 4 personnes | 25 min préparation | 45 min cuisson | 70 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet
- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 carottes
- 20 g de huile d'olive
- 100 ml de bouillon de volaille
- 600 ml d'eau
- 60 g de beurre
- 100 ml de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 2 c. à café de sel

## Préparation

1. Verser l'eau dans le bol, placer les pommes de terre en cubes dans le panier de cuisson et cuire.
   **20 min / 100°C / vitesse 1**
2. Réserver les pommes de terre, vider le bol et le rincer.
3. Hacher grossièrement l'oignon, les carottes et le poulet.
   **6 sec / vitesse 5**
4. Ajouter l'huile et le bouillon, puis cuire la farce.
   **12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse**
5. Étaler la farce dans un plat à gratin.
6. Remettre les pommes de terre dans le bol avec le beurre, le lait et le sel, puis écraser en purée.
   **20 sec / vitesse 4**
7. Couvrir la farce de purée, parsemer de gruyère et gratiner 15 minutes à 200°C au four.

**Le conseil de Tiha**
Chauffe le lait avant de le verser dans la purée : elle sera plus lisse.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur, congélation possible avant gratinage.