

Parmentier de pomme en l'air et pomme de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 35 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 400 g de chair à saucisse
- ✓ 800 g de pommes de terre
- ✓ 600 g de pommes (fruit)
- ✓ 1 citron
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ 50 g de chapelure
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 1/2 cuil à café de cannelle (facultatif)
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Pelez et lavez les pommes de terre.
Faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante salée.
Egouttez-les et écrasez-les au presse-purée.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, citronnez-les et faites-les compoter 20 min sur feu doux en remuant de temps en temps.

Pelez et hachez l'ail et l'oignon.

Faites saisir la viande dans l'huile 7 à 8 min en remuant,
ajoutez, l'oignon, l'ail, la cannelle
Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Disposez la viande dans le fond du plat (ou des plats individuels)

Recouvrez de compote de pommes, et finir par l'écrasé de pommes de terre.

Parsemez de chapelure et de copeaux de beurre.

Enfournez pour 35 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!