



Maitre  
Restaurateur

## Domaine du Haut Jardin Le Chef Didier Masson

Vous présente sa recette : **Parmentier de bœuf**

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

900 g - 1 kg de bœuf bourguignon cuit  
600 g de pommes de terre à purée  
500 g de châtaignes cuites  
 $\frac{1}{4}$  litre de crème liquide  
100 g de champignons forestiers séchés  
Sel, poivre, beurre, chapelure, ail et persil



### Préparation :

La veille, cuire un bœuf bourguignon.

Le jour même, prendre la viande du bœuf bourguignon, continuer la cuisson jusqu'au moment où la viande s'effiloche.

Rajouter si besoin du jus de cuisson du bourguignon.

Eplucher les pommes de terre.

Les cuire pour en faire une purée, ainsi que les châtaignes avec la crème liquide.

Faire tremper les champignons, ensuite les faire revenir dans une noisette de beurre, d'ail et persil.

Une fois toutes ces opérations faites, prendre 6 cercles de 7,5 cm de diamètre sur 4,5 cm sur une plaque allant au four.

Sur  $\frac{1}{3}$  de la hauteur du cercle, mettre la viande, puis sur un deuxième tiers, la purée de châtaignes, surmonter les champignons.

Terminer le dernier tiers avec la purée de pommes de terre.

Saupoudrer de chapelure et d'une petite cuillère de beurre fondu.

Mettre au four à 160 ° pendant 20 à 30 minutes.

Faire réduire le jus de cuisson du bourguignon.

Dresser sur une assiette en mettant le jus réduit autour du Parmentier.

Servir avec une salade de jeunes pousses et vinaigrette de noisette éventuellement.

**Bon appétit.**

43 bis, le village 88640 Réhaupal Tel : 0329663706  
E-mail : [hautjardin@gmail.com](mailto:hautjardin@gmail.com) Site: [www.domaine-du-haut-jardin.com](http://www.domaine-du-haut-jardin.com)