



___ Parmentier de Veau d'Aveyron et du Ségala aux patates douces ___

Saison : Hiver / Automne

Type : Plat



4 pers



Facile



A mijoter



Prépa : 10 min

Cuisson : 30 min

___ Ingrédients ___

- 4 escalopes ou 4 steak hachés de Veau de l'Aveyron et du Ségala
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2cc d'huile d'olive
- Un peu de persil
- 2 patates douces
- 20g de beurre
- 20g de chapelure

Recette proposée par : [Ma P'tite Campagne](#)

Photo : [@Mapetitecampagne](#)



___ Préparation ___

Hachez les escalopes.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, faites rissoler les oignons émincés et l'ail haché.

Ajoutez ensuite le veau hachée, le persil, le sel et le poivre. Mélangez bien et laissez la viande cuire à feu doux. Disposez le tout dans un plat à gratin.

Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux. Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée. Dès qu'elles sont fondantes, égouttez-les et mixez-les avec le beurre.

Recouvrez la viande de purée et saupoudrez de chapelure. Faites-gratiner sous le grill du four.