

Parmentier de maquereaux à la tomate, échalotes confites et ciboulette



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
125 g	Beurre demi-sel	~
10 g	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
10 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
1.5	Lait entier	~
1.2	Maquereau émietté à la tomate en poche 3 kg NAUTILUS	0155602
QS	Muscade moulue en boîte 430 g LA CASE AUX	0044246
QS	Poivre gris moulu en boîte 400 g DUCROS	0010327
300 g	Purée de pomme de terre en sac 10 kg AVIKO	0025385
QS	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

- 1 Faire chauffer le lait, ajouter la muscade moulue et le sel fin.
- 2 Verser les flocons de purée de pomme de terre en pluie fine sur le lait, remuer énergiquement afin de ne pas créer d'amas.
- 3 Laisser gonfler la purée pendant 5 à 7 minutes.
- 4 Faire fondre le beurre et laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Faire gonfler les échalotes dans le beurre fondu.
- 6 Verser le beurre aux échalotes sur la purée de pomme de terre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

- 7 Remettre en œuvre puis égoutter les miettes de maquereaux récupérer une partie du jus des miettes de maquereaux.
- 8 Réhydrater la ciboulette dans le jus à la tomate. Puis assaisonner les miettes de maquereaux avec le jus à la ciboulette.
- 9 Dresser le parmentier dans un plat ou en verrine individuelle en dressant les miettes de maquereaux dans le fond et la purée sur le dessus.
- 10 Cuire au four à 180° pendant 10 à 15 minutes.
- 11 Dresser et envoyer.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY