

Le Parmentier de bœuf aux patates douces



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 20 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
40267	Egrené de bœuf haché 70% viande 15% MG VBF 1 kg Charal	2.5 Kilo
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle Veggie	3 Kilo
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	1.2 Kilo
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	400 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	400 Gramme
	Noix de muscade, sel, poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire les patates douces.
- 2 Une fois cuites, passer les patates au moulin à purée, puis ajouter le beurre fondu avec la crème, une pincée de noix de muscade, sel et poivre.
- 3 Emincer les oignons et les faire suer.
- 4 Cuire la viande hachée dans une poêle sans matière grasse et assaisonner. Ajouter les oignons.
- 5 Dresser à l'aide d'un emporte pièce la viande avec les oignons et compléter avec la purée.
- 6 Servir aussitôt accompagné d'une salade verte.

L'astuce

L'égrené 70% de viande doit être manipulé délicatement lors de la cuisson pour conserver sa texture.