

## HACHIS PARMENTIER POTIMARRON-CANARD-ROMARIN

pour 2 personnes



*Pour la purée:*

2 pommes de terre moyennes

200gr de potimarron

Crème de soja

*Pour la viande:*

Des restes de canards

Un peu de lait

Quelques feuilles de romarin

Sel, poivre

Un peu de chapelure (facultatif)

Couper le potimarron en très gros morceau. Eplucher et couper en gros dés les pommes de terre. Faites cuire jusqu'à ce que l'ensemble soit bien tendre (15/20min).

Couper les restes de canard pour obtenir de petits morceaux puis les mettre dans une petite casserole. Couvrir avec du lait et ajouter le romarin. Porter à ébullition et laisser infuser quelques minutes.

Une fois les «légumes» cuits, laisser refroidir le potimarron quelques minutes puis enlever la peau et passer la chair au mixer avec un peu de crème de soja. La consistance doit être crémeuse.

Ecraser grossièrement les pommes de terre avec un peu de crème de soja, du sel et du poivre pour obtenir une purée onctueuse.

Dans des petits ramequins, disposer une couche de purée de pommes de terre, puis la viande infusée (saler un peu si nécessaire) et enfin la purée de potimarron. Saupoudrer de chapelure sur le dessus et passer sous le grill du four (160°) pendant 10min environ.

Servir bien chaud.

« Bleu myrtille & Rouge Framboise » by Miss Tartine

<http://www.misstartine.canalblog.com/>