

LES RECETTES DES CHEFS

PARMENTIER DE BŒUF AUX PLEUROTES

PAR JEAN JACQUES DAUMY
DU RESTAURANT LA COGNETTE À ISSOUDUN

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 paleron de Bœuf
- 5 carottes
- 5 échalotes
- 1 bouquet garni
- 2 litres de fond de veau
- 1 litre de vin rouge
- Gruyère
- 500g de pleurotes
- 1kg de purée de pomme de terre
-

Mettre le paleron à braiser avec la garniture, carotte, échalote, bouquet garni, vin rouge, fond de veau dans une cocotte,

Cuire doucement à couvert, prévoir 3 heures minimum de cuisson.
Décanter, filtrer le jus de cuisson et hacher la viande.

Dans un plat, mettre 1 couche de purée, puis les pleurote sautée au beurre, viande de bœuf, sauce et finir avec de la purée puis du gruyère.

Gratiner au four et servir avec une petite salade (facultatif)

