


Parmentier de bœuf à la Polenta Express



Ingrédients

Nombre de portions :

 30 portions

- 1 kg de Polenta Express
- 2,2 kg de bœuf haché
- 3 L de lait
- 2 L d'eau
- 300 g d'oignons
- 300 g de carottes
- 50 g d'ail
- 500 g d'emmental râpé
- Muscade
- Thym
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Tailler les carottes, oignons en rondelles, hacher l'ail.
- 2 Faire suer dans l'huile d'olive, ajouter le bœuf haché, le thym et la muscade et laisser cuire 10 minutes.
- 3 Faire bouillir le mélange de lait et d'eau, verser la Polenta Express en pluie et cuire pendant 5 minutes à feux doux en remuant.
- 4 Dans un bac gastro, étaler la première couche de boeuf aux légumes, recouvrir de Polenta Express et finir par une couche d'emmental râpé.
- 5 Passer au four à 180°C pendant 20 minutes.
- 6 Servir chaud avec une salade verte.