



HACHIS PARMENTIER AU DELICE DE POULET A L'ORIENTAL

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 50 min.

Ingrédients :

- 18 tranches de Délice de poulet à l'oriental ISLA DELICE
- 1 petit filet d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de thym séché
- 900 g de pommes de terre
- 50 cl + 3 cuil. à soupe de crème fraîche
- 50 g de beurre
- Sel et Poivre

Préparation :

- Pelez les échalotes et hachez-les. Mixez grossièrement les tranches de Délice de poulet à l'oriental ISLA DELICE au mixeur
 - Versez l'huile dans une poêle et faites-y revenir les échalotes et le Délice de poulet. Comptez 5 min. de cuisson. Versez le mélange dans un saladier et ajoutez les 3 cuil. à soupe de crème.
 - Répartissez ce mélange au fond d'un plat allant au four.
 - Pelez alors les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 min.
 - Egouttez-les et écrasez-les à la fourchette dans un plat creux. Incorporez la crème fraîche et le beurre, puis salez et poivrez à votre goût.
 - Préchauffez le four à 200 °C (th 6/7).
 - Ajoutez la purée de pommes de terre sur le hachis de Délice. Enfournez 15 à 20 min. environ. Dégustez bien chaud.
 - Pour plus de gourmandise, vous pouvez parsemer votre Hachis Parmentier de fromage râpé, ou de chapelure, avant cuisson au four.