

Parmentier d'agneau à la feta

Ingédients (pour 4 personnes)

- 600g de pommes de terre farineuses (bintje)
- 2 gousses d'ail
- 2 c à s d'huile d'olive
- 600g de viande d'agneau hachée
- 1 c à s de cumin en poudre
- 3 c à s de concentré de tomates
- 10 cl de lait
- 50g de beurre
- 125g de feta
- 4 c à s de chapelure
- Sel, poivre

Préparation

- Laver les pommes de terre sans les éplucher, placer les dans une casserole. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Faire cuire 25 à 30 minutes selon la grosseur.
- Eplucher et hacher l'ail . Faire fondre dans une poêle, dans l'huile d'olive, puis ajouter la viande et faire cuire en l'écrasant à la fourchette.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Ajouter le cumin et le concentré de tomates et mélanger.
- Faire tiédir le lait. Egoutter les pommes de terre, éplucher les et écraser les en purée en incorporant le beurre, le lait, la feta émiettée, le sel et le poivre.
- Verser la viande dans une mini cocotte ou plat à gratin. Ajouter la purée et lisser la surface.
- Saupoudrer de chapelure et faire cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.

