



Parmentier de bœuf à la cancoillotte Savagnin

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Savagnin Le Francomtois
- 450 g de Bœuf haché
- 400 g de pommes de terre
- 800 g de courgettes vertes
- 1 oignon jaune émincé
- 1 gousse d'ail hachée
- 6 feuilles de basilic frais hachées



La préparation

- Cuire les pommes de terre à la vapeur.
- Râper les courgettes et les égoutter afin de retirer le maximum d'eau.
- Dans une sauteuse faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, le basilic et les 3/4 du pot de Cancoillotte. Assaisonner selon vos goûts et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Retirer du feu et transférer dans un plat allant au four.
- Une fois les pommes de terre cuites, écraser-les au presse-purée dans un bol. Ajouter les courgettes râpées et mélanger le tout pour homogénéiser. Assaisonner si besoin.
- Répartir le mélange pomme de terre/courgette sur la préparation à la viande.
- Ajouter le reste de Cancoillotte Savagnin. Enfourner 25-30 minutes à 180°.