

# Parmentier de potimarron au poulet et champignons

Note de la recette :  $\frac{4}{5}$

## Pour 8 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**40 min**

Temps de repos :



[imprimer la recette](#)

- 1 potimarron
- 16 pommes de terre moyennes
- 3 oignons
- 80 cl de lait
- 8 escalopes de poulet
- 250 g de champignons
- gruyère râpé
- huile d'olive
- sel, poivre

Lavez et coupez en deux le potimarron. Enlevez les graines et coupez-le en morceaux. Épluchez-les, coupez-les en gros dés et placez-les dans votre cocotte. Épluchez, lavez et coupez en dés les pommes de terre. Placez-les également dans la cocotte. Épluchez, dégermez et coupez en lamelles les oignons et placez-les dans la cocotte.

Mélangez et recouvrez d'eau. Ajoutez le lait, assaisonnez et mélangez. Couvrez et faites cuire 20 min.

Pendant ce temps, coupez en petits dés le poulet. Lavez et émincez les champignons.

Dans une poêle, versez de l'huile d'olive et laissez chauffer. Versez les dés de poulet et les champignons. Assaisonnez. Laissez cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Préchauffez le four Th. 6 (180°C).

Une fois la viande cuite, versez-la en parts égales dans vos ramequins.

Mixez les légumes de manière à obtenir une purée et versez-la sur la viande. Ajoutez du gruyère râpé par dessus et enfournez pendant 15 min.

Servez chaud accompagné d'une salade verte.

## Astuces

Vous pouvez ajouter un peu d'épices si vous le désirez lors de la cuisson de la viande. Cela relèvera un peu le goût.