

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **PARMENTIER DE QUEUE DE BOEUF**



Ingrédients : pour 2 personnes

Reste de viande de queue de boeuf, environ 350 g.

Reste de pommes de terre, environ 350 g.

Reste de bouillon, 20 cl.

1 oignon (émincé)

25 g de beurre pour l'oignon

50 g de beurre pour les pommes de terre

1 petit bouquet de persil plat

Recette :

Faites roussir l'oignon dans une poêle avec le beurre.

Ajoutez la viande effilochée, mélangez-la à l'oignon 3 à 5 min en arrosant de bouillon de temps en temps afin que la viande ne dessèche pas.

Ajoutez le persil haché et répartissez la préparation dans un plat à gratin beurré.

Passez les pommes de terre au moulin à légumes et recouvrez-en la viande.

Parsemez la purée de pommes de terre de noix de beurre et enfournez 15 à 20 min dans le haut du four préchauffé à 180°C.

Servez chaud accompagné d'une salade verte.



**Bon Appétit**

Recette : 2013