

## Parmentier de poulet aux poires et au roquefort

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 blancs de poulet  
600 g de pommes de terre ( j'en ai mis 900 g )  
1 oignon  
2 poires pas trop mûres  
2 c à s de miel  
100 g de roquefort  
80 g de beurre  
15 cl de crème liquide  
15 cl de lait  
2 c à s de chapelure  
Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes de terre, les laver et les cuire à l'eau bouillante salée 20 mn environ.

Éplucher l'oignon, l'émincer et le faire fondre dans une poêle avec 20 g de beurre. Dès qu'il devient translucide ajouter les blancs de poulet coupés en petits cubes et les faire colorer. Assaisonner puis ajouter un fond d'eau et cuire à feu doux environ 5 mn suivant la grosseur des morceaux. Lorsque le poulet est cuit ajouter les poires épluchées et coupées en dés ainsi que le miel. Laisser sur feu moyen 5 mn environ, attention de ne pas trop cuire les poires pour qu'elles restent en morceaux et ne fasse pas une compote. Une fois cuites égoutter les pommes de terre et les passer au presse-purée. Ajouter le lait chaud et la crème, sel et poivre et le reste de beurre coupé en dés. Bien mélanger. Répartir le contenu de la poêle dans un plat à gratin et recouvrir de purée. Ajouter le roquefort coupé en morceaux et la chapelure et faire gratiner 20 mn au four préchauffé à 200°.

Pour la purée je vous conseille d'ajouter le lait et la crème progressivement pour ne pas avoir une purée trop liquide, suivant les pommes de terre il faudra plus ou moins en mettre. De même on n'est pas obligé de mettre tout le beurre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>