

# Parmentier au poulet et topinambour

## Ingrédients pour 4 personnes :

2 cuisses et avant cuisses de poulet  
1/4 d'oignon  
2 feuilles de sauge  
1 brin de romarin  
1 brin de thym  
Sel, poivre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
20 cl d'eau

4 pommes de terre moyennes  
40 g de beurre  
Sel, poivre citronné  
2 cuillères à café de curcuma

4 petits topinambours  
1/4 d'oignon  
20 g de beurre  
1 cuillère à soupe de crème épaisse  
Sel, poivre citronné

QS de gruyère râpé

## Préparation du poulet :

Faire dorer les cuisses dans la cuillère d'huile avec l'oignon taillé en brunoise.  
Ajouter les herbes que l'on a ficelées., saler, poivrer, et verser 20 cl d'eau, laisser cuire à couvert 20 minutes.  
Arrêter la cuisson, laisser tiédir, effiloche la chair du poulet, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

## Préparation de la purée de pommes de terre :

Peler les pommes de terre, les couper en cubes, couvrir d'eau froide, saler, poivrer, ajouter le curcuma, cuire 20 minutes à partir de l'ébullition.  
Égoutter, écraser à la fourchette, incorporer le beurre fondu, rectifier l'assaisonnement.  
Réserver au chaud.

### **Préparation de la purée de topinambours :**

Peler et couper les topinambours en cubes.

Remplir une casserole d'eau, saler, poivrer, mettre les topinambours à cuire 30 minutes.

Égoutter.

Couper l'oignon en brunoise.

Faire fondre le beurre, ajouter les topinambours et l'oignon, laisser compoter 15 minutes.

Mixer avec le mixer plongeant, ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement.

Prendre des cercles à pâtisserie, déposer une première couche de purée de pommes de terre, une deuxième de poulet, la troisième de purée de topinambours, saupoudrer de gruyère râpé.

Passer sous le grill du four 5 minutes.

Ôter le cercle, servir aussitôt.

<http://deliceyes.over-blog.org/>