

Hachi à la purée de topinambours



Temps de préparation :

20 minutes



Temps de cuisson :

40 minutes



Temps total :

1 heure

Pour cette recette, il te faut (pour env. 4 personnes) :

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 500 g de topinambour | 100 ml de vin blanc de cuisine |
| 500 g de viande hachée | 1 gousse d'ail |
| 2-3 carottes | 80 g de parmesan |
| 1 gros oignon | Herbes de Provence |
| 400 g tomates concassées | 150 ml de demi-crème |
| 1 c.c. de ghee (=beurre clarifié) | Sel |



Pour réaliser la recette :

1. Eplucher les topinambours et les couper en 2 dans la longueur
2. Dans une casserole d'eau bouillante, mettre cuire les topinambours environ 20 minutes (planter un couteau et ils doivent être tendres)
3. Emincer l'oignon et tailler les carottes en petits cubes (1/4 de tronçon)
4. Dans une poêle, faire fondre 1 c.c. de ghee et y faire revenir l'oignon émincé puis la viande hachée
5. Ajouter l'oignon et les carottes puis faire revenir environ 5-10 minutes
6. Déglacer avec le vin blanc de cuisine et laisser évaporer complètement
7. Ajouter les tomates concassées, les herbes, la gousse d'ail pressée puis laisser mijoter à feu doux et à couvert env. 30 minutes
8. Egoutter les topinambours, saler et les mixer avec la crème
9. Dans un plat allant au four, disposer la sauce bolognaise au fond, la purée dessus et parsemer de parmesan râpé
10. Enfourner env. 10 minutes à 200°

Coin des astuces

- Il est possible de remplacer la viande hachée par une sauce "lentignaise", une sauce à base de lentilles, comme dans ce [hachi veggie](#)
- La purée de topinambours ici peut-être remplacée par d'autres purées :
 - [Pomme de terre](#)
 - [Patate douce](#)
 - Céleri
 - Panais
 - ...
- Pour la farce, la viande hachée peut être remplacée par exemple par du quinoa, du millet ou encore simplement un mélange légumes-sauce tomate