Gratin Parminembour

Pour 4 personnes

- 2 tranches de jambon cuit
- 500 g de bœuf haché
- 20 cl de vin rosé
- 2 carottes
- 3 topinambours
- 4 ou 5 pommes de terre spéciales purée (en fonction de la taille)
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 petit morceau de céleri branche
- 50 g de beurre
- Entre 150 et 300 ml de lait, entier de préférence
- Quelques morceaux de Brézain (ou autre fromage)

Commencer par préparer la purée. Eplucher les pommes de terre et les topinambours, les couper en morceaux et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée.

Pendant que la purée cuit, préparer les autres légumes. Eplucher les carottes et l'oignon et les couper en petits dés et mettre à dorer avec un peu de beurre. Couper le poireau en rondelles ou en dés et l'ajouter aux autres légumes, et terminer par le céleri, également coupé en petits morceaux. Laisser cuire doucement en tournant de temps à autre pour ne pas que ça accroche.

Lorsque les légumes sont fondants, ajouter la viande, le jambon découpé en petits morceaux, saler, poivrer et faire dorer, puis ajouter le vin.

Faire bouillir jusqu'à ce que le vin soit totalement évaporé. Pendant que la viande finit de cuire, finaliser la purée. Vérifier la consistance des pommes de terre et

topinambours avec un couteau, si c'est assez moelleux, égoutter et écraser au presse purée. Ajouter du beurre demi-sel et du lait jusqu'à ce que la texture convienne : la purée doit être épaisse mais pas trop compacte. Goûter, vérifier l'assaisonnement.

Dans un plat qui va au four, mettre la viande puis recouvrir avec la purée. Parsemer de petits morceaux de fromage et enfourner à 210°C pour une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage et la purée soient dorés.