Pablo Galvez

Bœuf

Pastel de choclo (hachis parmentier chilien)

2h05	30 min	1h35	0	635
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la purée

1. Verser les grains de maïs dans une passoire, les rincer sous l'eau.
2. Verser les grains de maïs et 1/4 du lait dans une casserole, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
3. Assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire à couvert sur feux doux pendant 1 h.
4. Une fois ce temps écoulé, ajouter le reste de lait petit à petit en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Laisser cuire jusqu'à ce que la purée ait une consistance onctueuse.
6. Ciseler les feuilles de basilic à l'aide d'un couteau éminceur.
7. Les incorporer à la purée puis mélanger.
8. Placer la casserole hors du feu puis ajouter le beurre.
9. Mélanger jusqu'à qu'il soit fondu puis réserver.

Étape 2

Préparation de la farce

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée de maïs

480 g **Grains de maïs**
200 ml **Lait écrémé**
2 feuille(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre**
25 g **Beurre**

Ingrédients pour la farce

320 g **Boeuf haché**
1 **Cuisse(s) de poulet**
60 ml **Huile de tournesol**
420 g **Oignon(s)**
8 **Olives noires**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 feuille(s) **Origan frais**
1 **Paprika**
15 g **Sucre semoule**
1 **Cumin (en poudre)**
1 c. à café **Raisins secs**
1 **Sel**

1. Faire chauffer une poêle avec de la moitié d'huile de tournesol. Faire revenir la cuisse de poulet.
2. La désosser puis l'émietter avec les doigts. Réserver la chair dans un bol.
3. Dénoyauter les olives, les couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur. Les réserver dans un bol.
4. Hacher les raisins à l'aide d'un couteau éminceur puis les ajouter aux olives.
5. Eplucher et émincer finement les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
6. Faire dorer les oignons émincés dans une poêle avec le reste d'huile de tournesol.
7. Ciseler l'origan à l'aide d'un couteau éminceur.
8. Mettre ensuite le bœuf haché dans un saladier, ajouter le poulet, les oignons et l'origan.
9. Ajouter le mélange d'olive et de raisins, le sucre, le paprika et le cumin. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
10. Ajouter ensuite la maïzena, assaisonner de sel et de poivre puis mélanger de nouveau.
11. Verser la farce dans la poêle, laisser cuire pendant 5 minutes sur feu moyen.
12. Ajouter le vin blanc et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
13. Réserver hors du feu.

Étape 3

Cuisson

1. Préchauffer le four à 230°C (Th.8).
2. Porter une casserole d'eau à ébullition.
3. Plonger les oeufs délicatement à l'aide d'une écumoire, les laisser cuire pendant environ 10 minutes.
4. Ecaler les œufs durs, les couper en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
5. Les débarrasser dans la poêle contenant la farce puis mélanger.
6. Mettre la farce dans le fond d'un plat à gratin à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Pour des portions individuelles, utiliser des mini plats à gratins.
8. Verser la purée de maïs à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Saupoudrer d'une pincée de paprika et de sucre puis enfourner pendant 30 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir du four. Laisser refroidir pendant quelques instants puis servir.

1 **Poivre**
4 g **Maïzena**
90 ml **Vin blanc**

Ingrédients pour le dressage

1 **Sucre semoule**
1 **Paprika**