



## La Potée gourmande

### Ingrédients pour 8 personnes env.

- Huile à rôtir
- 700 gr de viande hachée de bœuf
- 300 gr de viande hachée de porc
- Epices à viande
- 30 gr de concentré de tomates
- 20 gr de farine
- 1,5 dl de vin rouge
- -----
- 1 oignon – 1 gousse d’ail - le tout haché
- 200 gr de champignons de paris émincés
- 100 gr de carottes coupées en brunoise
- 100 gr de branches de céleri en brunoise
- 2 cs persil haché
- 2 dl d’eau avec 20 gr de bouillon de légumes
- 1,6 kg de tomates concassées
- 1 feuille de laurier
- 15 tomates cerises coupées en deux
- -----
- 15 gr de beurre – 15 gr de farine – 2 dl de lait
- 20 gr de crème
- 2 gr de sel
- 1 kg de penne
- 100 gr de gruyère râpé

### Préparation :

- Rôtir la viande épicée dans l’huile, ajouter le concentré de tomates, la farine, bien griller le tout et mouiller avec le vin. Mettre en attente dans une grande cocotte.

- Faire revenir dans l’huile, l’oignon et l’ail puis ajouter les champignons. Une fois dorés, ajouter les légumes et le persil. Mouiller avec l’eau et le bouillon, ajouter les tomates concassées et la feuille de laurier.

Cuire 1h30 à couvert.

Ajouter les tomates cerises et cuire encore 15 min. à découvert.

### **Béchamel**

- Fondre le beurre avec la farine, mouiller avec le lait froid, donner une ébullition et ajouter la crème et le sel.
- Cuire les pâtes, mélanger la béchamel à la viande et servir accompagné de gruyère râpé.

Au retour d'une balade en forêt ou d'une journée entre amis, la potée gourmande fera le bonheur de la table.

Bonne dégustation !