

2 Οκτωβρίου 2014

Κιμάς με πουρέ πατάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ένα νοστιμότατο φαγητό, λίγο απαιτητικό αλλά το σίγουρο είναι ότι θα σας το ζητάνε συνέχεια όσοι το απολαύσουν!

Υλικά

Για 2-4 άτομα

Για τον κιμά

1/4 κουταλάκι πιπέρι καγιέν

1 κουταλάκι πάπρικα

αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1/2 κούπα λευκό ξηρό κρασί

1 αυγό

2 κούπες τριμμένη γλυκιά κεφαλογραβιέρα

1/2 κούπα ζωμό κρέατος εμπορίου

1/2 κούπα βούτυρο

1/2 κιλό κιμά

1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο τριμμένο

1 κουταλάκι θυμάρι

Για τον πουρέ πατάτας

1 κιλό πατάτες

1 κουτάκι κρέμα γάλακτος

2 κ.γ. μαργαρίνη
1 κύβο λαχανικών
Πιπέρι
Μοσχοκάρυδο
Τριμμένη γραβιέρα

Εκτέλεση

Για τον κιμά

Σε μια κατσαρόλα, λιώστε το μισό βούτυρο και σωτάρετε τον κιμά, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε το θυμάρι, το πιπέρι καγιέν, την πάπρικα, αλάτι, πιπέρι και το κρασί και σιγοβράστε 30 λεπτά.

Κατεβάστε από τη φωτιά και αφού κρυώσει ελαφρά, ρίξτε κι ανακατέψτε το αυγό.

Βουτυρώστε καλά ένα ταψί στρογγυλό και πασπαλίστε τη με 2 κουταλιές φρυγανιά. Στρώστε μέσα στο ταψί εναλλάξ τον πουρέ πατάτας, το τυρί και τον κιμά.

Περιχύστε με το ζωμό και το υπόλοιπο βούτυρο, αφού πρώτα το λιώσετε και ψήστε το φαγητό στους 180 βαθμούς σε αντιστάσεις και στη μεσαία σχάρα για 60 λεπτά, καλυμμένο με αλουμινόχαρτο.

Ξεσκεπάστε προς το τέλος, για να ροδίσει η επιφάνεια. Αφήστε το να σταθεί 10 λεπτά μέσα στη φόρμα. Ξεφορμάρεται το σε πιατέλα και σερβίρετέ το ζεστό.

Για τον πουρέ πατάτας

Βράζουμε τις πατάτες μέχρι να μαλακώσουν. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με τη μαργαρίνη και τον κύβο. Προσθέτουμε το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο.

Πολτοποιούμε τις πατάτες και τις ανακατεύουμε με τη ζεστή κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε όση τριμμένη γραβιέρα θέλουμε και ανακατεύουμε.

Χρόνος προετοιμασίας: 60 ώρα

Πηγές: sidagi.gr- pestanea.blogspot.gr