



## POTÉE AUX ÉPINARDS À LA VIANDE HACHÉE ET PANAIS

servie avec de la compote de pommes et des lardons



Pommes de terre à chair ferme



Panais



Pomme



Oignon rouge



Gousse d'ail



Lardons \*



Viande hachée de porc et de bœuf épicée à l'italienne \*



Épinards \*

Total pour 2 personnes :  
35 min.

Facile

Consommer dans  
les 3 jours

Considéré il n'y a pas si longtemps encore comme un légume oublié, le panais et sa racine blanche sont désormais bel et bien de retour. Légume polyvalent, il s'accorde à de multiples préparations. Dans cette recette, sa structure fondante et son petit goût sucré se combinent parfaitement à la saveur des lardons et au côté acidulé de la pomme.

## BIEN COMMENCER

### USTENSILES

Casserole avec couvercle, petite casserole avec couvercle et wok ou sauteuse.

Recette de **potée aux épinards, au hachis et au panais** : c'est parti !



### 1 CUIRE LES POMMES DE TERRE ★

Lavez ou épluchez les **pommes de terre** et coupez-les en quartiers. Versez de l'eau à hauteur des **pommes de terre**, puis, à couvert, portez à ébullition et laissez cuire à petit bouillon 12 à 15 minutes. Égouttez.



### 2 COUPER LE PANAIS

Pendant ce temps, épluchez le **panais** et coupez-le en morceaux de 1 cm. Ajoutez-les aux **pommes de terre** après 5 minutes de cuisson.



### 3 PRÉPARER LA COMPOTE

Épluchez la **pomme**, retirez le trognon et coupez le fruit en morceaux. Dans la petite casserole, mélangez la **pomme**, le miel et 3 cs d'eau par personne. À couvert, portez à ébullition et laissez mijoter 8 à 10 minutes à feu doux. Retirez ensuite la casserole du feu. Remuez le mélange et écrasez-le grossièrement à la fourchette. Réservez la **compote** à couvert jusqu'à l'utilisation ★.



### 4 CUIRE À LA POÊLE

Pendant ce temps, émincez l'**oignon rouge** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans le wok ou la sauteuse et faites-y revenir l'**oignon** et l'**ail** 2 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez les **lardons** et poursuivez la cuisson 4 à 5 minutes. Ajoutez la **viande hachée** et faites-le cuire 3 minutes en l'émiettant.



### 5 MÉLANGER

Ajoutez ensuite les **pommes de terre** et le **panais** au wok contenant la **viande hachée** et poursuivez la cuisson 5 minutes à feu moyen-vif. Enfin, déchirez les **épinards** au-dessus du wok, éventuellement en plusieurs fois, puis laissez réduire en remuant à feu moyen-vif. Salez et poivrez.



### 6 SERVIR

Servez la **potée aux épinards et au hachis** sur les assiettes et accompagnez-la de la **compote de pommes**.

★**CONSEIL** : Si vous appréciez cette recette de compote de pommes express, sachez que vous pouvez préparer une compote de poires de la même façon !

★**CONSEIL** : Si vous préparez ce plat pour une grande tablée, commencez par tailler le panais avant de faire cuire les pommes de terre pour être sûr d'être dans les temps.

1 À 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre à chair ferme (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Panais (g)	100	150	200	250	300	350
Pomme (pc)	1	2	3	4	5	6
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Lardons (g) *	20	40	60	80	100	120
Viande hachée de porc et de bœuf épicée à l'italienne (g) *	100	200	300	400	500	600
Épinards (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Miel (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3625 / 867	443 / 106
Lipides total (g)	35	4
Dont saturés (g)	11,5	1,4
Glucides (g)	94	11
Dont sucres (g)	30,1	3,7
Fibres (g)	16	2
Protéines (g)	36	4
Sel (g)	1,0	0,1

### ALLERGÈNES

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

\***LE SAVIEZ-VOUS ?** Le panais et les épinards sont riches en acide folique, mieux connu sous le nom de vitamine B11, qui contribue à se sentir en forme et plein d'énergie.

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !