

# **EFFILOCHÉE DE BOEUF PARMENTIER**

## **Pour 4 personnes**

**800 g de bœuf (poitrine ou joue de bœuf)**

**2 gousses d'ail écrasées**

**1 oignon pelé et piqué**

**3 clous de girofle**

**1 bouquet garni**

**1 oignon,**

**1 / 2 c. à café de 4 épices**

**sel, poivre**

**500 g de pommes de terre cuites**

**200 g de beurre**

**20 cl de crème fraîche liquide**

**Cuire la viande dans une marmite assez haute avec l'ail, l'oignon et le bouquet garni, les 4 épices. Saler et poivrer. Couvrir d'eau.**

**Cuire 2 h environ.**

**Puis effilocheur avec une fourchette.**

**Faire dorer dans un peu de beurre, avec un oignon émincé.**

**Rectifier l'assaisonnement.**

**Faire une écrasée de pommes de terre, à la fourchette.**

**Préparer le plat comme un hachis parmentier.**

**Dorer au four.**