



Le Philosophe de Céline

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

1 kg de pommes de terre à chair farineuse ou « spécial purée » • 20 cl de lait entier original Fairebel • 1 c. à s. de crème fraîche • 50 g de beurre Fairebel • 1 oeuf • 500 g de viande hachée (bœuf, veau, porc ou un mélange) • 1 échalote émincée • 1 noix de beurre • 250 g de gruyère râpé
• sel • poivre • noix de muscade

Céline Watteyne a 27 ans et est chargée de projets dans une agence de communication bruxelloise. Ce n'est pas un hasard si le lait Fairebel est son client principal. Depuis toujours, elle met un point d'honneur à aligner ses valeurs personnelles, son travail et ses habitudes de consommation. Comme pour souligner encore ses convictions, son plat préféré se nomme « le philosophe ».

« J'aurais pu choisir n'importe quel plat de mon enfance, mais le philosophe a une histoire particulière. Dans ma famille, chacune des générations le cuisine à sa manière : ce fût d'abord ma grand-mère,

qui, fan des stoempes, agrémentait son philosophe de carottes. D'ailleurs, on ne l'a appelé comme ça que bien plus tard, pour nous c'était plutôt « le sous-marin ». La purée c'était l'eau et la viande le sous-marin ! Ensuite, ma mère a ajouté des épinards. Mais en ce qui me concerne, je préconise une formule sans artifice, avec une attention particulière pour le gratin sur le dessus. On peut en manger trois jours de suite, c'est encore meilleur réchauffé ! »



Équitable et savoureux, le lait entier Fairebel rehausse vos plus savoureuses recettes. À l'écoute de la nature, son taux de matière grasse évolue selon les saisons. Vous verrez, il n'y a rien de meilleur pour aider nos agriculteurs.

RECETTE

I
Faites cuire vos pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau bouillante. Une fois cuites, épluchez-les et détaillez-les en morceaux afin de les réduire ensuite en purée en les écrasant. Incorporez le beurre, le lait, la crème et l'œuf selon la texture souhaitée. Mélangez et terminez en assaisonnant de noix de muscade. Réservez.

II
Emincez votre échalote et faites-la revenir dans une poêle avec un peu de beurre, puis ajoutez la viande hachée. Salez et poivrez.

III
Dans votre grande casserole, mélangez la purée et la viande. Laissez cuire quelques minutes à feu très doux, en remuant pour que les ingrédients se lient. Ajoutez ensuite le fromage râpé sur le dessus et passez quelques minutes au four afin de le gratiner.

IV
Agrémentez d'une salade ou d'autres légumes tels que des haricots verts.