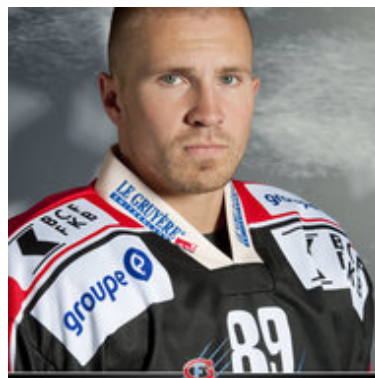




Andreï Bykov

Hockeyeur du HC Fribourg Gottéron
1700 Fribourg



Andreï Bykov, célèbre attaquant n° 89 du HC Fribourg-Gottéron, est l'un des meilleurs éléments du club fribourgeois de Ligne nationale A. C'est en 2005, alors à peine âgé de 17 ans, qu'il débute dans le club des bords de la Sarine. En parallèle, il représente la Suisse aux Championnats du monde des moins de 18 ans en 2006, ainsi qu'aux Championnats du monde juniors en 2007 et 2008.

C'est tout naturellement que Andreï Bykov use ses patins sur la glace de Fribourg-Gottéron, puisque c'est le club qui, en 1990, a engagé son père Slava, de même que Andreï Khomutov, deux étoiles du hockey soviétique. Tous deux ont fait la gloire de Fribourg-Gottéron les années qui ont suivi leur arrivée en Suisse.

www.gotteron.ch

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

800g de viande hachées de boeuf
2 oignons
2 gousses d'ail
Persil
Tomates
Basilic
1 jaune d'oeuf
1kg pommes de terre
75cl de lait
Noix de muscade
Sel, poivre
Chapellure
Gruyère AOP râpé

PRÉPARATION

DÉMONSTRATION À 4 MAINS AVEC CHRISTIAN CHASSOT, CHEF DU RESTAURANT DE LA MAISON DU GRUYÈRE, PRINGY

PRÉPARATION

Ecraser les pommes de terre
Ajouter beurre, muscade, sel et poivre
Faire revenir les oignons, ail et tomates
Ajouter la viande
Ajouter le basilic
Ajouter le jaune d'oeuf

Cuire les pommes de terre
Préparer le plat à gratin avec de l'huile sur les bords et dans le fond

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Hachis parmentier



Y mettre la viande hachées suivie de la purée
Ajouter le Gruyère AOP râpé et la chapelure
Mettre au four à 180°C pendant 35min

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

