

Hachis parmentier

Ingrédients pour 1 grand plat à gratin :

700g de viande hachée

2 oignons hachés

2 carottes

1 boîte de tomates pelées

1 grosse cuillère à soupe de concentré de tomates

thym, origan

1,5 kg de pommes de terre à purée

30cl de lait

1 bon morceau de beurre

gruyère râpé

Faites revenir les oignons dans une poêle. Ajoutez la viande hachée et faites revenir. Ajoutez les tomates en dés, les carottes coupées en dés, le concentré de tomates, le thym, l'origan, salez et poivrez. Faites cuire une vingtaine de minutes.

Préparez une purée avec les pommes de terre et le lait. Ajoutez le beurre.

Au fond de votre plat à gratin, disposez la viande. Recouvrez avec la purée. Saupoudrez de gruyère râpé ou de parmesan. Faites dorer 20 minutes à 200°.