

Hachis Parmentier au bœuf

Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 45 mn

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1,8 kg de pommes de terre spécial purée
- 20 cl de crème liquide légère
- 20 g de beurre demi-sel + un peu pour beurrer le plat
- 1 kg de restes de viande hachés
- 100 g de gruyère râpé
- Sel, poivre



Recette:

- Peler les pommes de terre, les laver et les couper en gros cubes pour les faire cuire à la cocotte-minute dans de l'eau salé pendant 10 mn (après que la soupape commence à "tourner").
- Dans un grand récipient, écraser les pommes de terre à la fourchette ou avec un "écrase-purée". Mélanger la crème liquide et le beurre. Saler et poivrer selon le goût.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Beurrer un grand plat à gratin et étaler la moitié de la purée dans le fond.
- Étaler toute la viande hachée cuite sur la purée et saupoudrer de la moitié du gruyère rapé.
- Recouvrir du reste de purée et faire des petites stries décoratives à la fourchette.
- Recouvrir du reste du gruyère râpé et enfourner pour 30 mn jusqu'à ce que le hachis soit bien gratiné.
- Déguster bien chaud !

