

## Hachis Parmentier à La vache qui rit

### Ingrédients :

- 600g de bœuf haché
- 6 portions de vache qui rit
- 125g de purée en flocons
- 1 oignon
- Beurre
- Huile olive
- Lait
- 250g de coulis de tomates
- Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 220°
2. Préparer la purée selon la préparation indiquée sur le paquet
3. Eplucher et hacher l'oignon puis le faire revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive
4. Ajouter le bœuf et le cuire 5 minutes
5. Saler, poivrer et ajouter le coulis de tomates. Mijoter 4 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
6. Dans un plat à gratin, déposer la moitié de la purée, puis la viande, les 6 portions de fromage et recouvrir avec le reste de purée
7. Si vous le souhaitez vous pouvez recouvrir d'un peu de gruyère râpé.