



Recette Hachis Parmentier

Réalisation :

✓ Temps total 🕒: 1h10 minutes

Ingrédient :

- ❖ 1 kg de pommes de terre
- ❖ 20 cl de lait
- ❖ 1 cuillère à soupe de crème
- ❖ 65g de beurre
- ❖ Sel/Poivre
- ❖ Muscade (facultatif)
- ❖ 100 g de gruyère râpé
- ❖ 500 g de bœuf haché
- ❖ 1 oignon
- ❖ 1 échalote
- ❖ 2 gousses d'ail
- ❖ 1 carotte



Préparation :

- 1) Hacher l'oignon, l'ail et l'échalote. Éplucher et couper la carotte en brunoise très fine. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.
- 2) Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée ou du lait (attention à surveiller car le lait risque de déborder quand il bout) environ 30 minutes.
- 3) Faire revenir 1 minute les carottes dans le beurre puis ajouter l'oignon, l'ail et l'échalote. Laisser encore 1 minute.
- 4) Rajouter la viande. Saler poivrer et laisser cuire 10 minutes en remuant.
- 5) Passer les pommes de terre au moulin à légumes ou à la presse purée et y ajouter le beurre, le lait, la crème et bien saler. Mélanger rapidement.
- 6) Disposer la viande dans un plat à gratin et recouvrir de purée. Terminer avec le fromage. passer au four très chaud 10 minutes et 2 minutes sous le grill.

