

Hachis parmentier aux petits légumes



Pour 4 à 6 personnes :

500 g de viande hachée

4 belles pommes de terre

2 oignons + 2 gousses d'ail

125 g de petits pois (surgelés, ici)

2 carottes

150 g de fromage râpé

4 CS de concentré de tomate

25 cl de bouillon de bœuf

Persil haché

Beurre

Sel, poivre et huile d'olive

- Éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante, pendant 20 minutes, environ.
- Éplucher et hacher l'ail et les oignons. Peler et tailler les carottes en brunoise.
- Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile d'olive et y ajouter les oignons, l'ail et la viande hachée. Faire revenir le tout pendant 5 minutes.
- Ajouter la brunoise de carotte, le concentré de tomate, le persil, le sel (pas trop!), le poivre et mouiller le tout avec le bouillon de bœuf. Laisser mijoter 20 minutes environ, en incorporant les petits pois, 5 minutes avant la fin. *Il ne doit plus rester beaucoup de liquide...*
- Une fois que les pommes de terre sont cuites, les égoutter soigneusement et les passer au presse-purée, avec une noix de beurre, un peu de sel et de poivre.
- Dans un plat à gratin, mettre une petite couche de purée, puis la viande et les légumes et recouvrir avec le reste de purée.
- Parsemer de fromage râpé et de quelques noisettes de beurre et enfourner pour 30 minutes (four préchauffé) à 180°C.

