

Hachis parmentier

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 500g de boeuf hâché
- 500g de purée de pommes de terre bien assaisonnée de beurre et muscade
- fromage râpé
- 1 oignon pélé et émincé
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 5cl de vin blanc

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Faire revenir le boeuf hâché avec l'huile d'olive, l'oignon, le vin blanc et le persil dans une sauteuse à feu doux.
3. Mixer la préparation et mettre au fond du plat à gratin.
4. Recouvrir la viande de purée et parsemer de fromage râpé puis enfourner jusqu'à ce que le hachis soit bien gratiné

