



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Hachis Parmentier aux choux de Bruxelles

Voici mon hachis Parmentier aux choux de Bruxelles. Une façon originale de servir les choux de Bruxelles aux enfants, en général, ils adorent. Ce plat peut être préparé la veille, gardé au réfrigérateur et réchauffé-gratiné le lendemain. C'est un plat que je préparais souvent le dimanche pour le lundi, en rentrant du travail, il n'y avait plus qu'à réchauffer, pour un début de semaine tout en douceur.



INGREDIENTS : 6 personnes

800 gr de viande hachée
2 oignons
500 gr de choux de Bruxelles
2 gousses d'ail
1 kg de pommes de terre
150 gr de fromage râpé
Beurre
Sel, poivre muscade

PREPARATION :

Faire cuire les pommes de terre à l'eau, les écraser au presse-purée. Saler, poivrer ajouter la noix de muscade râpée et du beurre.

Nettoyer les choux de Bruxelles et les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendre. Les égoutter.

Dans une casserole, faire fondre 2 càs de beurre et y faire blondir l'ail haché.

Ajouter les choux de Bruxelles et bien mélanger à feu doux pendant quelques minutes.

Faire blondir l'oignon haché dans du beurre, ajouter la viande et la faire rissoler.

Dans un plat allant au four, déposer une couche de viande, une couche de choux de Bruxelles et couvrir avec la purée. Parsemer de fromage râpé et faire gratiner.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>