

## Hachis Parmentier de bœuf

### Ingrédients:

#### Pour le hachis de bœuf

- 2 échalotes
- 1 oignon
- 50 g d'huile d'olive
- 650 g + 400 g de viande de bœuf hachée
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100 g de crème liquide entière à 30 % de MG
- 2 c.à.s de farine T45
- 5 pincées de sel fin de Guérande
- 5 tours de moulin à poivre 5 baies

#### Pour la purée de pommes de terre

- 1000 g pommes de terre
- 400 g lait entier
- 50 g de beurre ou margarine
- 4 pincées de sel fin de Guérande
- 3 tours de moulin à poivre 5 baies
- 4 pincées de noix de muscade à râper

#### Pour la cuisson au four

- du fromage râpé
- de la chapelure



2018©PHOTO BY CACHOU66

### Déroulé :

#### Pour le hachis de bœuf

Mixer les échalotes et l'oignon 5 sec - vit 6. Ajouter l'huile d'olive et faire rissoler 2 min - 100°C - fonction Rissoler. Ajouter la viande hachée et le reste des ingrédients. Cuire 6 min - 90°C - vit 2. Ajouter le reste de viande hachée. Mélanger 40 sec - 100°C - vit 3. Verser dans un plat à gratin (si trop de jus, vous pouvez en enlever un peu). Rectifier l'assaisonnement. Réserver. Laver le bol et préparer la purée.

#### Pour la purée de pommes de terre

Préchauffer le four à 210°C. Fixer le fouet sur les lames. Cuire les pommes de terre coupées en petits cubes avec le lait pendant 20 min - 100°C - vit 1. (Panier inox à l'envers). Allonger la cuisson si besoin selon la qualité de pommes de terre. Ajouter le beurre ou la margarine, le sel, le poivre et la muscade. Fouetter 1 min - vit 5.

#### Pour la cuisson au four

Dresser la purée sur le hachis, lisser la surface. Parsemer le fromage râpé ou de la chapelure sur la purée. Enfourner 10 à 15 min au four à 210°C. Puis faire gratiner 5 min position grill.

**Régalez-vous !!!**