



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Hachis parmentier

 Pour 4 personnes |  Très facile

 70 min | **4.74€** La portion (prix indicatif)

Le plat familial par définition ! Tiens justement, parlons en du nom de ce plat :) Le mot hachis vient de la présence de viande hachée, et parmentier de la purée de pommes de terre, par allusion à Antoine Parmentier, qui a introduit la pomme de terre en France. A vous de préparer la meilleure purée et de gratiner le tout avec un bon emmental AOP (déjà râpé). Bon appétit !



Les ingrédients

- 2 gousse de Ail
- 120 g de Emmental rapé
- 300 ml de Lait demi écrémé
- 80 g de Beurre doux
- 1 kg de Pomme de terre pour purées, frites
- 150 g de Carotte
- 1 bouquet de Persil plat frais
- 600 g de Viande de boeuf hachée

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 60 min



Attente : 0 min

- 1 Mise en place :
Préchauffez le four à 180°C
- 2 Pelez les pommes de terre. Coupez-les et faites les cuire dans l'eau bouillante pendant 30 minutes
- 3 La viande :
Faites revenir l'oignon, la carotte et l'ail haché dans une grande sauteuse avec 20 g de beurre pendant 5 minutes.

- 4 Ajoutez la viande hachée dans la sauteuse et la faire cuire à feu vif pendant 15 minutes en mélangeant pour que la viande ne fasse pas de paquet.
- 5 Sortez du feu, salez, poivrez et ajoutez le persil haché. Laissez reposer le temps de faire la purée
- 6 La purée :
Egouttez les pommes de terre et passez les au presse-purée encore chaudes. Si vous n'avez pas de presse purée, utilisez une fourchette.
Ajoutez 30 cl de lait chaud, 60 g de beurre et mélangez énergiquement.
Salez et poivrez
- 7 Montage du Hachis :
Dans un plat allant au four, versez une première couche de purée dans le fond du plat, puis la viande hachée cuite au dessus. Enfin, déposez la purée de pommes de terre sur le dessus. Saupoudrez avec l'emmental et gratinez le tout au four à 180 ° pour 30 minutes.
- 8 Servez chaud.