

Hachis parmentier

Recette du hachis parmentier, un plat classique à base de pommes de terre et de viande hachée. Facile à préparer, c'est le plat idéal pour un repas entre amis ou en famille !

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 01h00

Temps total : 01h15

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg. de pomme de terre
- 600 g. de viande de bœuf hachée
- 2 oignons
- 25 cl. de lait
- 1 échalote
- 2 œufs
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 100 g. de gruyère râpé
- 50 g. de beurre
- 3 Tomates
- Herbes de provence
- 50 g. de parmesan
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Commencez par émincer les oignons, l'ail et l'échalote. Ensuite, épluchez et coupez la carotte en petits dés. Épluchez les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Coupez les tomates en dés également.
2. Dans une sauteuse, mettre un fond d'huile d'olive pour y faire revenir les dés de carotte. Au bout d'une minute, ajoutez les oignons, l'ail et l'échalote. Laissez sur le feu pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez le bœuf haché, le sel, le poivre et les herbes de Provence. Remuer régulièrement pour égarez la viande. Laissez sur le feu 10 minutes.
4. Coupez le feu, ajoutez le jaune des œufs et le parmesan. Remuez.
5. Faites cuire les pommes de terre 40 minutes dans une grande casserole.
6. Passez les pommes de terre au presse purée, ajoutez le beurre, le lait et du sel. Mélangez.
7. Préchauffez le four à 200°.
8. Dans un plat à gratin, étalez au fond du plat à gratin. mettre une couche de viande entre deux couches de purée. Recouvrir de fromage râpé. Mettre au four 20 minutes.
9. C'est prêt. A déguster accompagné avec une petite salade.