

Hachis Parmentier



Ingrédients – Convives 4 – Préparation 25 min – Poêle 20 min – Grill 10 min



500g viande hachée



2 sachets purée avec eau et lait



2 oignons



2 gousses d'ail



2 tomates



1 jaune d'oeuf



100g de râpé



1 pincée d'herbes



1 càs h. d'olive



Poivre & sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
2. Peler ail et oignon – Les hacher moyennement.
3. Les faire revenir dans du beurre jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
4. Rajouter les tomates coupées en dés, (ou une petite boîte de tomates pelées), la viande hachée, une pincée de sel, 10 tours de poivre, 1 càc d'herbes de Provence.
5. Cuire 20 min. Ajouter ¼ de verre d'eau avec un cube de bouillon si la mixture est trop sèche.
6. Quand tout est cuit, couper le feu. Ajouter le jaune d'oeuf et un peu de parmesan.
7. Bien mélanger, puis étaler au fond du plat à gratin.
8. Préparer la purée (ou 2 sachets de purée Mousline) Rajouter 1 càs d'huile d'olive.
9. L'étaler au dessus de la viande. Il faut compter 2/3 de viande & 1/3 de purée.
10. Saupoudrer de fromage râpé sur le dessus.
11. Passer au four TH 6 (180°C) pendant 10 min pour réchauffer le tout
12. Passer en mode grill pour gratiner pendant 10 min... à surveiller !

* * * 20 juin 2018 * * *