

# Hachis Parmentier – vs Paulux

## Bœuf, porc, purée et sauce Arrabbiata



Cuisson 15 min viandes, ail, oignon, tomates



Le service final four : 20 min TH6

**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa. : 20 min – Pré cuisson 20 min – Four : 20 min TH 6-7



300g viande hachée



200g de farce de porc



2 gousses ail ciselées



2 oignons ciselés



190g de sauce Arrabbiata



1 càs de farine



125g sachet de purée



50g meule de Savoie râpée



2 càs huile d'olive



1 jaune d'oeuf



Poivre et sel en option !



1 càc d'herbes de Provence

## Préparation

1. Hacher ail et oignon, réserver séparément.
2. Dans une casserole beurrée, faire revenir l'oignon 3 min, rajouter l'ail pour 3 min.
3. Option : 300g de viande hachée et 150g de farce de porc (Version Vietnam.)
4. Mettre les viandes hachées. Rajouter la sauce Arrabbiata, faire réduire 5 min.
5. Rajouter farine, poivre, sel, herbes de Provence. Remuer. Cuire 15 min à feu moyen.
6. Laisser tiédir puis rajouter le jaune d'œuf, remuer.
7. Préchauffer le four à TH 6-7 – 200°C.
8. Préparer la purée (maison ou avec 1 sachet de 125g : 300ml d'eau, 400ml de lait)
9. Mettre un fond d'huile dans le plat à gratin.
10. Verser l'appareil puis étaler la purée sur le dessus.
11. Couvrir de meule râpée, mettre au four pour 20 min. Surveiller la dorure.

Rem. : Version bœuf et porc, qui rend le bœuf moins sec. La meule de Savoie est le « gruyère ». La sauce Arrabbiata est une sauce tomate légèrement pimentée.