

Hachis parmentier

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la purée :

1 kg de pommes de terre – 20 cl de lait

1 cuillère à soupe de crème

50 g de beurre

Sel et muscade (facultatif) – 100 g de gruyère râpé

Pour le hachis :

500 g de boeuf haché – 1 oignon, 1 échalote, 2 gousses d'ail

1 carotte – 25 g de beurre – Sel et poivre

Préparation :

Hacher l'oignon, l'ail et l'échalote. Eplucher et couper la carotte en brunoise très fine.

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée ou au lait environ 30 minutes.

Faire revenir 1 minute les carottes dans le beurre puis ajouter l'oignon, l'ail et l'échalote. Laisser encore 1 minute. Rajouter la viande. Saler, poivrer et laisser cuire 10 minutes en remuant. Passer les pommes de terre au moulin à légumes ou au presse purée et y ajouter le beurre, le lait, la crème et bien saler. Mélanger rapidement.

Disposer la viande dans un plat à gratin et recouvrir de purée. Terminer avec le fromage. Passer au four très chaud 10 minutes et 2 minutes sous le grill.

