

Hachis Parmentier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 600 g de hachis porc et bœuf
- 1 kg de pommes de terre
- 60 g de beurre
- ¼ litre de lait
- 1 c à soupe de persil
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- Noix de muscade
- 100 g de gruyère râpé
- Sel
- Poivre



Recette:

1. Préparation de la farce :

- Dans un grand saladier, rassemblez la viande hachée, le persil, l'oignon émincé, les gousses d'ail écrasées et l'œuf entier
- Mélangez intimement tous ces ingrédients, salez et poivrez.
- Dans une casserole, précuisez légèrement le hachis pour qu'il ne soit plus rouge.
- Beurrez un plat à gratin et étalez-y la farce.

2. Préparation de la purée de pommes de terre :

- Faites cuire les pommes de terre épluchées 20 minutes à l'eau bouillante salée.
- Egouttez-les et écrasez-les au presse purée.
- Incorporez le beurre, le lait, ajoutez un peu de noix de muscade et les 2 jaunes d'œufs.
- Recouvrez la farce avec la purée de pommes de terre.
- Parsemez de gruyère râpé.
- Posez le plat non couvert au four jusqu'à obtention d'un beau gratin.