



## Hachis parmentier de ma maman



6 pers



15 mn

### Les ingrédients

- 2 kg de pomme de terre
- 100 g de beurre
- 50 cl de lait
- 900 g de bœuf haché
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- Chapelure
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6)

#### Etape 2

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée ou à la vapeur puis les écraser au presse-purée.

#### Etape 3

Dans une casserole sur feu doux, ajouter aux pommes de terre écrasées le beurre, le lait et le sel. Mélanger vigoureusement pour obtenir une texture bien onctueuse. Réserver.

#### Etape 4

Préparer la viande. Faire revenir à la poêle la viande hachée dans un peu d'huile.

#### Etape 5

Saler, poivrer et ajouter le persil.

#### Etape 6

Beurrer un grand plat à gratin. Disposer une première couche de purée au fond du plat. Ajouter la viande et finir par une seconde couche de purée.

#### Etape 7

Saupoudrer un peu de chapelure et parsemer le dessus du hachis. Parsemer de petites noisettes de beurre (pour obtenir une croûte bien croustillante).

#### Etape 8

Faites gratiner environ 15 minutes dans le four.

