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.