

Hachis parmentier

6 pers | 07 mn

Les **ingrédients**

- 1,5 kg de pommes de terre
- 800 g de boeuf haché
- 2 oignons
- 50 cl de lait
- 50 g de crème liquide
- 50 g de beurre
- 150 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler et couper les pommes de terre en morceaux. Mettre les morceaux de pommes de terre dans le bol, muni du fouet puis ajouter le lait. Saler, poivrer. Faire cuire 32 min.

Etape 2

Ajouter ensuite la crème liquide et le beurre coupé en morceaux. Mixer, couvercle fermé. Réserver.
Peler l'oignon. Couper en deux. Mettre dans le bol. Hacher

Etape 3

Racler les parois du bol avec la spatule.
Ajouter le beurre dans le bol. Faire rissoler 3 min.

Etape 4

Ajouter la viande hachée. Saler, poivrez. Faites cuire 5 min.
Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un plat allant au four et y verser la préparation à la
viande hachée. A l'aide de 2 cuillères à s., ajouter joliment la purée par le dessus. Parsemer de gruyère râpé.

Etape 5

Enfourner pendant 25 minutes. Servir votre hachis parmentier chaud accompagné d'une
salade verte assaisonnée.