Hachis parmentier

de Maman

Pour 6 pers. · Préparation 30 min · Cuisson 45 min

Ingrédients



Pommes de terre à purée
1,2 kg



Bœuf haché ou restes de pot-au-feu
600 g



Oignons
2



Lait entier
25 cl



Beurre
80 g



Gruyère râpé
80 g



Chapelure
2 c. à s.



Persil plat
3 brins



Sel, poivre

La marche à suivre

1. Cuisez les pommes de terre en robe des champs, épluchez-les chaudes, passez-les au moulin.
   jamais au fouet
2. Incorporez le beurre puis le lait chaud, sans fouetter : une purée fouettée devient élastique.
3. Faites fondre les oignons, ajoutez la viande et le persil, salez et poivrez.
4. Étalez la viande au fond du plat, tassez, couvrez de purée et lissez à la fourchette.
5. Parsemez de gruyère et de chapelure, quelques noisettes de beurre par-dessus.
6. Four à 200 degrés, 25 minutes, jusqu'à ce que les sillons soient dorés.

◎ *Directement dans le plat, avec une salade verte et rien d'autre.*

LE SECRET DE MAMAN

Les sillons de fourchette sur la purée ne sont pas une décoration : ce sont eux qui dorent, et c'est pour ça qu'on les fait.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre