

les recettes d'Alice

Le hachis Parmentier



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



30 minutes



facile

Ingrédients

450 gr de bœuf haché
1.2 kg de pomme de terre
200 gr de chair à saucisse
15 cl de lait
100 gr de gruyère

80 gr de beurre
2 oignons, 5 brins de persil
3 pincées de noix de muscade

Matériel nécessaire

1 plat à gratin 1 presse purée

Préparation et réalisation

1- Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux puis les cuire 20 min à l'eau bouillante salée.

2- Eplucher les oignons et les émincer. Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre et faire revenir les oignons 4 min. Puis ajouter la viande hachée et la chair à saucisse en les écrasant bien et laisser cuire 10 min. Assaisonner. Ajouter le persil haché.

3- Egoutter les pommes de terre et les écraser au presse purée, ajouter le lait chaud, la muscade et le beurre. Bien mélanger et assaisonner.

4- Déposer la viande dans un plat à gratin puis recouvrir de purée et de gruyère et mettre au four 20 min à 200°C.

Conseils et astuces

On peut utiliser des restes de viande pour réaliser cette recette.

Alice Délice

