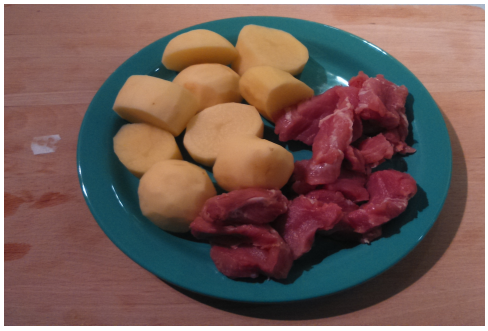
Hachis parmentier

Déposé par Hélène F.



Catégorie : Salé | Plat principal

Niveau : Moyen
Budget : Moyen
Nombre de personnes : 2

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

500 grammes de pommes de terre - 250 grammes de viande sans sauce (rôti, ...) - 25 cl de lait - 1 œuf - 1 bon morceau de beurre - Fromage râpé - 1 oignon - 1 petit bouquet de persil - Sel et poivre

Préparations :

Eplucher, rincer et découper en morceau les pommes de terre.

Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante (20 à 30 minutes) ou dans une cocotte-minute (10 minutes).

Les écraser au presse purée.

Incorporer le lait préalablement chauffé avec le beurre.

Assaisonner (sel, poivre), mélanger et mettre de côté.

Hacher le reste de viande.

Faire revenir l'oignon dans une poêle pendant quelques minutes.

Dans un saladier : mélanger la viande, l'oignon, le persil. Incorporer l'œuf, salé, poivrer. Remuer le tout.

Préchauffer le four à 180 ° (ou thermostat 6/7).

Répartisser le tout dans un plat à gratin préalablement beurré : mettre une couche de purée, une couche de viande puis une couche de purée. Saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Servir chaud.

Astuces :