HACHIS PARMENTIER



Le hachis parmentier est le plat anti-gaspillage historique de la cuisine française. Traditionnellement, on utilisait les restes de pot-au-feu. Aujourd'hui, on le prépare avec de la viande hachée revenue avec des oignons et des herbes.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4-6 personnes

Ingredients

- 800g de pommes de terre
- 500g de viande hachée de bœuf
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 20 cl de lait chaud
- 50g de beurre
- 50g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Persil haché
- Sel, poivre, muscade

Préparation

Etape 1
Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée 20 minutes. Écrasez-les avec le beurre et le lait chaud. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.

Etape 2
Faites revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez la viande hachée, le concentré de tomates et le persil. Faites cuire 10 minutes en remuant.

Etape 3
Étalez la viande dans un plat à gratin. Recouvrez de purée et lissez la surface. Parsemez de gruyère râpé.

Etape 4
Enfournez 25 minutes à 200°C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.