

Hachis Parmentier



Préparation : 45 min + 25 min au four

Ingrédients

Nombre de personnes

-	4	+
---	---	---

200 g de poivron ?

1 oignon

~~400 g~~ de carottes
200 g ?

huile pour la cuisson

600 g de viande hachée (bœuf)

1 c.c. de sel

un peu de poivre

2 c.s. de concentré de tomate

1 boîte de tomates cerises (d'env.
400 g)

2 dl d'eau

1 bouquet de persil plat

0.75 c.c. de sel

un peu de poivre

1 kg de pommes de terre à chair
farineuse
eau salée, bouillante

1 dl de lait

80 g de beurre

0.5 c.c. de sel

un peu de poivre

20 g de parmesan râpé

- Peler l'oignon et le hacher finement.
- Peler les carottes et les tailler en brunoise.
- Bien faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
- Saisir la viande hachée par portions, env. 5 min, retirer, saler, poivrer.
- Baisser le feu, éponger le fond de la poêle, rajouter évent. un peu d'huile.
- Faire revenir l'oignon dans la poêle.
- Ajouter les carottes et le concentré de tomate, faire revenir un instant.
- Ajouter les tomates cerises en boîte et l'eau, porter à ébullition, baisser le feu.
- Remettre la viande, laisser mijoter env. 15 min à couvert.
- Ciseler le persil, incorporer, saler, poivrer, répartir la viande hachée dans le plat graissé.
- Peler les pommes de terre et les couper en morceaux, cuire env. 20 min à découvert dans l'eau salée bouillante.
- Jeter l'eau, dessécher les pommes de terre en agitant la casserole sur la plaque éteinte jusqu'à ce qu'elles deviennent blanchâtres.
- Préchauffer le four à 220° C.
- Passer les pommes de terre à la moulinette par portions dans la casserole.
- Ajouter le lait peu à peu en remuant.
- Couper le beurre en morceaux, l'incorporer à la purée jusqu'à obtention de la consistance voulue, saler, poivrer.
- Répartir la purée sur la viande hachée, parsemer de parmesan.