

Le Hachis Parmentier

Ingrédients

80 g de viande de bœuf hachée par personne
1,5 à 2 pommes de terre "spécial purée" par personne
1 ou 2 oignons
Un peu de tomates concassées ou de coulis de tomates (facultatif)
Huile d'olive
Lait (pour la purée)
Beurre (pour la purée)
Gruyère (pour gratiner)
Sel, poivre

Préparation

Mettre les pommes de terre à cuire après les avoir épluchées dans de l'eau salée (ou à la vapeur).
Faire revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive, ajouter la viande hachée et cuire à feu moyen, saler, poivrer. Ajouter la tomate.
Préchauffer le four à 180 °C.
Une fois les pommes de terre cuites, les écraser aussitôt (avec le "K" du Kenwood. Ajouter du beurre et du lait tiède pour obtenir une purée mousseuse.
Dans un plat allant au four, étaler la moitié de la purée.
Répartir la viande sur toute la surface, terminer par une couche de purée, saupoudrer de gruyère.
Enfourner pour 20 à 30 minutes (plus si la purée est froide).

Variante: le Hachis Parmentier au confit de canard

Faire revenir un ou deux oignons dans de l'huile d'olive, ajouter 1/2 carotte émincée par personne et du céleri coupé en rondelle. Saler, poivrer et laisser cuire 25 minutes.
Emietter le confit de canard et le mélanger aux légumes.
Répartir la farce ainsi obtenue entre les deux couches de purée.