

Ajouter au hachis la moitié des pommes de terre ; le lier avec de la purée de tomate et du jus de veau réduits ; le chauffer sans laisser bouillir.

Dresser en timbale ; semer dessus le reste des dés de pommes de terre bien rissolés et saupoudrer légèrement de persil concassé.

**Hachis en bordure au Gratin.** — Préparer le hachis avec une viande de desserte rôtie ou braisée ; le lier à la sauce Demi-glace comme il est dit à la Notice. — Le dresser dans une bordure en appareil à pomme duchesse, moulée sur le plat de service et dorée ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et mettre à four de chaleur assez vive pour que le gratin de la surface et la coloration du tour de la bordure se fassent en même temps.

**Hachis en Coquilles au Gratin.** — Disposer le hachis dans des coquilles bordées d'un cordon d'appareil à pomme duchesse, couché à la poche munie d'une grosse douille cannelée ; lisser la surface en dôme, saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

**NOTA.** — Pour ces coquilles, le gratin peut être obtenu en saupoudrant directement le hachis de chapelure, mais il est recommandable de le napper d'abord très légèrement de sauce Duxelles serrée.

**Hachis à la Fermière.** — Préparer sur le plat de service un turban serré, fait avec de larges rondelles de pommes de terre fraîchement cuites à l'eau salée. — Disposer le hachis au milieu du turban ; le lisser en dôme ; puis, compléter et gratiner comme le « hachis en bordure ».

En le sortant du four, l'entourer de tout petits œufs frits.

**Hachis Grand'Mère.** — Lier le hachis avec le tiers de son volume de purée de pommes de terre légère, qui remplace ici la sauce Demi-glace. — Le verser dans un plat en terre, beurré ; égaliser la surface et étaler dessus une mince couche de la même purée qui a servi pour la liaison.

Saupoudrer abondamment de fromage râpé mélangé de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

En sortant le plat du four, disposer sur le hachis une bordure de petits quartiers ou de rondelles d'œufs durs fraîchement cuits.

**Hachis Parmentier.** — Cuire au four de belles pommes de terre Hollande ; lever un morceau d'écorce sur le dessus et retirer la pulpe. Écraser cette pulpe avec une fourchette et la sauter au beurre comme une pomme Macaire.

Mélanger à cette pulpe sautée : le même poids de viande coupée en tout petits dés ; 3 cuillerées d'oignon haché, cuit au beurre ; une pincée de persil haché et un filet de vinaigre.

Emplir les écorces de pommes avec cette préparation ; puis l'arroser à plusieurs reprises de sauce Lyonnaise passée à l'étamine, et en mettre autant que le hachis en pourra absorber.

Rapporter sur l'ouverture le morceau d'écorce enlevé ; ranger les pommes garnies sur une plaque et les passer au four pendant dix minutes.

Dresser les pommes sur serviette en les sortant du four.

**Hachis à la Portugaise.** — Lier le hachis avec la quantité nécessaire de fondue de tomates préparée à l'avance.

Le chauffer sans laisser bouillir ; dresser en timbale et entourer de toutes petites tomates farcies.