





HACHIS PARMENTIER DE NOS GRANDS-MERES

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
Dans votre box :		
Bœuf charolais haché	200 g	400 g
Oignon jaune	½ pièce	1 pièce
Ail	½ gousse	1 gousse
Carotte(s)	1 pièce	2 pièces
Thym	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Pommes de terre	400 g	800 g
Lait ½ écrémé	8 cl	15 cl
Dans votre placard :		
Beurre	13 g	25 g
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

 Préparation : 20 mn

 Cuisson : 30 mn

1. Le hachis façon grands-mères

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Faites cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau chaude pendant 20 minutes : celles-ci doivent être cuites et bien fondantes.
- En attendant, épluchez et coupez l'oignon, épluchez la ou les carotte(s) et coupez-la ou les en fines rondelles. Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les oignons avec les carottes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et fondants. Ajoutez du sel, du poivre et le thym (en gardant un petit peu pour la purée).
- Préchauffez votre four à 200°C.
- 5 minutes avant la fin de cuisson des pommes de terre, ajoutez la viande hachée et l'ail épluché, dégermé et râpé dans la préparation aux oignons/carottes et faites revenir quelques minutes avant de couper le feu (la viande ne doit pas être entièrement cuite).
- Egouttez les pommes de terre. Ecrasez-les avec le lait, du sel, du poivre et une pointe de thym. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
- Dans un plat allant au four, versez la viande aux oignons/carottes dans le fond, ajoutez la purée sur le dessus et lissez. Terminez en parsemant de quelques lamelles de beurre et glissez au four 10 minutes.
- Régalez-vous bien !

2. Le mot du Chef

- Une belle recette de hachis Parmentier à décliner selon vos envies. Ici à base de bœuf, vous pouvez varier avec différents types de viande ou même avec du poisson.

