

[Plats/Hachis parmentier potiron-poulet](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

8
40 Minutes

Note 4/5 (2 votes)



Ingrédients

pour 6 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 400 g de potiron
- 500 g de viande blanche cuite (restes de volaille ou de veau)
- 2 oignons
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de persil
- sel et poivre
- Une noisette de margarine Fleurial
- 60 g de fromage râpé

Préparation

- Faire cuire les pommes de terre et le potiron à la vapeur environ 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, puis les réduire en purée.

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail.
- Les mettre à rissoler, tout doucement, dans une sauteuse avec une noisette de Fleurial. Ajouter la tomate râpée.
- Hacher la viande. Quand les oignons sont translucides, l'ajouter, pour la réchauffer. Saler, poivrer. Ajouter le persil haché. Mélanger.
- Dans un plat à gratin, étaler le hachis de viande et le recouvrir avec la purée. Saupoudrer de fromage râpé.
- Faire gratiner au four pendant 15 min. Servir chaud avec une salade verte.