

Entrées/Hachis parmentier

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

8
1h30 Minutes

Note 0/5 (0 vote)



Ingrédients

- 600 g de bœuf haché
- 1 kg de pommes de terre
- 40 cl de lait
- 2 oignons
- 1 carotte
- 80 g de Margarine Fleurial
- 1 pincée de noix de muscade
- 5 brins de persil
- 1.5 l d'eau
- sel, poivre

Préparation

- Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes,
- Plongez-les dans l'eau bouillante salée,

- Faites-les cuire 25 min,
- Dans une poêle, faites fondre 30 g de Margarine Fleurial,
- Émincez finement les oignons,
- Faites-les revenir 5 min,
- Coupez la carotte en petits dés et ajoutez-la avec la viande. Salez et poivrez,
- Mélangez bien et laissez cuire 15 min à feu moyen tout en remuant,
- Préchauffez le four à th.7 (210°C);
- Égouttez les pommes de terre,
- Passez-les encore chaudes au moulin à légumes,
- Mélangez avec le lait chaud et 30 g de beurre,
- Salez et poivrez,
- Ajoutez la noix de muscade moulue,
- Déposez la viande dans un plat à gratin enduit avec le reste de Margarine Fleurial,
- Disposez la purée dessus et faites gratiner au four 30 min,
- Parsemez de persil ciselé,
- Servez très chaud.