

# HACHIS PARMENTIER

## A ma façon

- 800g à 1kg de bœuf (reste de pot au feu ou haché frais)
- 2 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- Persil + 2 caïeux d'ail
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- Lait + crème
- Fromage râpé
- beurre

Je prépare la purée de pommes de terre : j'épluche, lave les pommes de terre et les coupe en morceaux. Dans une casserole d'eau salée ajoutez les morceaux de pommes de terre et cuire 20 minutes environ, en fonction de la taille des morceaux. Une lame de couteau doit facilement traverser un morceau de pomme de terre. Je les égoutte dans une passoire. Je passe les pommes de terre au presse purée. J'ajoute 10 cl de lait chaud, 30 g beurre, un peu de noix muscade et de la crème.

Je prépare la viande : je coupe la viande de pot au feu en morceaux et le mixe grossièrement. Dans une poêle, je fais chauffer de l'huile et 10 g beurre. J'ajoute les oignons pelés émincés et les faire revenir 5 minutes à feu moyen. J'ajoute la viande mixée, les feuilles de persil ciselées, l'ail émincé, du sel, du poivre. Je fais revenir la viande sur feu doux en remuant souvent et je mouille avec le bouillon du pot au feu (si j'utilise de la viande hachée fraîche je rajoute un fond brun pour donner du goût). Je préchauffe le four à 180°C (Th.6). Je beurre un moule et répartir au fond la purée que j'étale uniformément. Sur la purée, je répartir la viande, puis une autre couche de purée. Je saupoudre de fromage râpé, vous pouvez aussi ajouter quelques parcelles de beurre et enfourner pour 30 minutes environ, la surface doit être gratinée. Servir bien chaud accompagné d'une salade verte.

- Le lendemain je réchauffe le hachis dans une poêle avec du beurre en mélangeant bien, on adore 😊