

Hachi Parmentier

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la purée

1 kg de pommes de terre
20 cl de lait
1 cuillère à soupe de crème
50 g de beurre
Sel

Muscade

100 g de gruyère râpé

Pour le hachis

500 g de bœuf haché
100 gr de concentré de tomate
300 gr de coulis de tomate
1 oignon
1 échalote
2 gousses d'ail
1 carotte
25 g de beurre
Sel et poivre



La recette

1/Hacher l'oignon, l'ail et l'échalote. Puis éplucher et couper la carotte en brunoise très fine. Eplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

2/Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée environ 30 minutes.

3/Faire revenir les carottes dans le beurre ajouter l'oignon, l'ail et l'échalote. Laisser blondir 1 minute. Puis rajouter la viande et le concentré de tomate puis verser le coulis de tomate. Saler poivrer et laisser cuire 10 minutes en remuant.

4/ Passer les pommes de terre au presse purée et y ajouter le beurre, le lait, la crème et Mélanger rapidement.

5/Disposer la viande dans un plat à gratin et recouvrir de purée. Terminer avec le fromage. Passer au four très chaud 10 minutes et 2 minutes sous le gril.

La bonne recette de gütoune