

## HACHIS PARMENTIER



**A VOS SPATULES...PRET, PARTEZ !**

### ***Ingrédients : pour 4 personnes***

*800 g de pommes de terre à purée*

*600 g de viande hâchée*

*1 litre de lait (ou 1 L d'eau)*

*2 CS de crème fraîche*

*2 échalotes*

*150 g de gruyère râpé*

*50 g de beurre*

*2 gros oignons*

*2 cs de sauce tomate*

*Persil, muscade, sel & poivre*

*Thym et laurier*

Eplucher, laver et couper en morceaux les pommes de terre. Les mettre à cuire dans le lait (pour une purée très onctueuse) ou l'eau, ajouter sel, thym et laurier.

Pendant la cuisson des p2t, préparer la viande. Faire revenir les oignons dans beurre et huile d'olive dans une sauteuse. Incorporer la viande et ajouter environ 3 CS de persil ciselé, saler et poivrer. Laisser cuire quelques minutes puis verser la sauce tomate. Laisser mijoter 5 min à couvert puis réserver.

La sauce pour la purée : dans une petite casserole, faire suer deux échalotes émincées dans un peu de beurre, une fois translucides, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter 1 CC de noix de muscade râpée. Egoutter les p2t puis les écraser avec le presse-purée. Une fois la purée écrasée, verser la sauce crème/échalotes, mélanger bien, ajouter 40 g de beurre et 100 g de gruyère, mélanger jusqu'à ce que le beurre et le fromage fondent complètement. La purée et la viande sont prêtes.

Dans un plat à gratin déposer dans le fond la viande et recouvrir avec la purée. Saupoudrer le dessus de la purée avec les 50 g de fromage restants et enfourner à 200°C pendant 20 min environ.

Une petite salade et à table.