

HACHIS DE VEAU PARMENTIER DU SUD

VIANDES

préparation : 20'

cuisson : 1H facilité ♥

Ingrédients :

1kg de pommes de terre (pelées)
1 oignon
2 petites gousses d'ail
du sel aux légumes de Provence de Guérande ou (herbes de Provence et sel)
1 c. à soupe de beurre
40ml de lait
1 grosse noisette de beurre

650 gr de viande de veau haché
1 oignon
2 dents d'ail
1poivron rouge
Quelques gouttes de tabasco au goût
1 c. à café d'origan séché
1 petite boîte de concentré de tomate
25grde fromage parmesan fraîchement râpé
1 pincée de Chili
1 c a soupe d'huile d'olives
Sel et poivre au goût

garniture

quelques languettes de poivrons rouge
et 150 gr de gruyère râpé

Préparation des pommes de terre

Peler et laver les pommes de terre, les couper en dés.
Déposer les dés de pommes de terre, les échalotes et les deux gousses d'ail émincées dans une grande casserole.

Couvrir d'eau, et faire bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Égoutter et passer au moulin à légumes les pommes de terre.

Saler avec du sel aux légumes de Provence de Guérande, ajouter le lait et une noisette de beurre.

Mélanger la purée, réserver

Préparation de la viande

Faire suer l'oignon (coupé finement) dans une poêle avec l'huile d'olives, ajouter l'ail coupé fin.

Peler, épépiner et couper en cube le poivron rouge (passé au four pour enlever la peau)

Ajouter la viande de veau dans la poêle aux oignons, ail et poivrons, donner une belle couleur,

Ajouter également le concentré de tomate, le parmesan, les épices.

Ajouter la petite boîte de tomate pelées et laisser réduire 20 minutes.

Dans un plat au four, déposer le mélange de veau à la tomate.

Couvrir de la purée de pommes de terre et lisser la surface à la spatule.

Saupoudrer de gruyère râpé, garnir le plat de lamelles de poivron rouge.

Cuire à 180° pendant 30 minutes.

Bon appétit

<http://parfumsdecampagne.be>

géré par Eliane