

Hachis parmentier



Préparation : **20 mn**
Cuisson : **40 min**
Attente : **-**



Niveau : **Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 4 personnes)
Boeuf hachée	400g	
Oignon	1	
Tomates	4	
Concentré de tomate	1 petite boîte	
Herbes de provence		
Huile olive		
Carotte	1	<i>C'est mon astuce pour faire manger des légumes aux enfants, sans qu'ils les voient !</i>
Gruyère rapé	150 g	
PUREE :		
Pommes de Terre	400 g	
Bouillon de volaille	1 cube	
Lait	20 cl	A affiner en fonction de la texture aimée
Beurre	1 noix	
Sel, poivre		

Recette :

- Préparer une purée avec les pommes de terre, le bouillon de volaille, le lait, le sel et le poivre.
- Préchauffer votre four, *thermostat* 7 (210°).
- Pendant ce temps, préparer votre hachis :
- Couper en dés les tomates, la carotte (très petits dés), et hacher l'oignon.
- Mettre dans une poêle un peu d'huile d'olive et jeter les tomates, l'oignon, la carotte, des herbes de provence. Saler, poivrer.
- Après 10 min de cuisson, ajouter la viande hachée et le concentré de tomates. Vérifier l'assaisonnement.

Cuisson

En individuel dans des ramequins, ou dans un grand plat allant au four :

- Mettre au fond du plat le mélange de votre poêle.
- Ajouter par dessus la purée.
- Parsemer de gruyère rapé.
- Faire cuire environ 30 min. La croûte doit être dorée !