



HACHIS PARMENTIER : LA RECETTE FACILE ET TRADITIONNELLE

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps total : 1h 15 min

Ingrédients : 6 personnes

500 g de bœuf haché

1 gros oignon

1 grosse carotte

1 gousse d'ail moyenne

3/4 c. à c. de 4 épices

3/4 c. à c. de thym

1 bouillon de bœuf

1 bouquet de persil plat

1 kg de pommes de terres

20 cl de lait

50 g de beurre

1 petit jaune d'œuf

35 g de parmesan ou gruyère râpé

- **Préparation de la purée :**

- Laver, éplucher et découper les pommes de terre en cubes.
- Les faire cuire dans de l'eau bouillante durant 30 min.
- Les égoutter puis les écraser avec le lait, le jaune d'œuf et le beurre jusqu'à l'obtention d'une purée bien consistante.



CULTURE CRUNCH

- **Préparation de la garniture de viande :**
 - Laver, éplucher les carottes et les oignons. Les découper en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive durant 5 min.
 - Ajouter la gousse d'ail écrasée, la viande de bœuf bien détachée avec une cuillère, et poursuivre la cuisson durant 15 min.
 - Hacher le persil, et l'ajouter à la préparation avec le bouillon de bœuf, les quatre épices et le thym.
- **Finition et cuisson :**
 - Dans un grand plat allant au four, répartir une couche de purée, recouvrir d'une épaisse couche de viande, puis déposer des dômes de purée pour la finition.
 - Saupoudrer de parmesan.
 - Préchauffer le four en mode statique à 180°C.
 - Enfourner et gratiner durant 30 min.
 - Servir chaud !