

Hachis Parmentier

Préparation

Temps total: 45 min

Préparation:
25 min

Repos:
-

Cuisson:
20 min

Ingrédients	2 pers	3 pers	4 pers	5 pers	6 pers
étape 1 oignons	1	1,5	2	2,5	3
étape 1 beurre	15g	22,5g	30g	37,5g	45g
étape 1 gousse d'ail	1	1,5	2	2,5	3
étape 2 tomate fraîche ou pelée	1	1,5	2	2,5	3
étape 2 viande hachée	200g	300g	400g	500g	600g
étape 2 farine	0,5 c.à.s	0,75 c.à.s	1 c.à.s	1,5 c.à.s	1,5 c.à.s
étape 2 sel/poivre					
étape 2 pincée de herbes de Provence	0,5 pincée	0,75 pincée	1 pincée	1,5 pincée	1,5 pincée
étape 3 jaune d'œuf	1	1	1	2	2
étape 3 parmesan	15g	22,5g	30g	37,5g	45g
étape 4 fromage râpé	25g	37,5g	50g	62,5g	75g
étape 4 purée	150g	225g	300g	375g	450g

ÉTAPE 1

Hacher l'oignon et l'ail. Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

ÉTAPE 2

Ajouter les tomates coupées en dés, la viande hachée, la farine, du sel, du poivre et les herbes de Provence. Si tomate fraîche enlever la peau.

ÉTAPE 3

Quand tout est cuit, couper le feu et ajouter le jaune d'œuf et un peu de parmesan. Bien mélanger.

ÉTAPE 4

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Étaler au fond du plat à gratin. Préparer la purée. L'étaler au dessus de la viande. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner 20mn.