Bœuf

Hachis parmentier

1h20	35 min	45 min	0	638
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

1. Laver les pommes de terre. Les disposer dans une marmite d'eau salée et porter à ébullition.
2. Faire cuire pendant 30 minutes.
3. Vérifier la cuisson des pommes de terre en plantant la lame d'un couteau dans la chair. La lame doit s'enfoncer facilement.

Étape 2

Préparation des légumes

1. Eplucher l'oignon et l'ail. Les tailler en brunoise.
2. Couper la racine chevelue du poireau et les pointes vertes éventuellement abimées. Le fendre en quatre dans le sens de la longueur et le rincer à l'eau pour retirer le sable. L'émincer très finement.
3. Laver et éplucher la carotte, la fendre en quatre dans le sens de la longueur et la découper en petits dés.
4. Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter les légumes émincés et le thym. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes sur feu doux.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le hachis

- 400 g **Boeuf haché**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Carotte(s)**
- 1 **Poireau**
- 20 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 cube(s) **Bouillon cube de boeuf déshydraté**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Thym**

Ingrédients pour la purée

- 1 kg **Pomme(s) de terre**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 150 ml **Lait entier**
- 50 g **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 pincée(s) **Noix de**

Étape 3

Cuisson du hachis

1. Lorsque la brunoise de légumes est cuite, verser l'huile d'olive.
2. Ajouter le boeuf haché, émietter le cube de bouillon de boeuf.
3. Laisser cuire sur feu vif à découvert pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Stopper la cuisson et couvrir le hachis pour maintenir au chaud.

Étape 4

Préparation de la purée

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Réaliser une purée avec les pommes de terre cuites, le jaune d'oeuf, le lait, la crème, le sel et la noix de muscade.

Étape 5

Assemblage du hachis et de la purée

1. Disposer le hachis de viande au fond d'un plat à gratin.
2. Etaler la purée.
3. Râper le Comté et le saupoudrer sur la purée.
4. Enfourner pendant 15 minutes, puis passer sous le grill 5 pendant minutes pour faire gratiner le Comté.

Étape 6

Dressage

1. Sortir du four et servir aussitôt.

muscade en poudre
1 **Gros sel**

Ingrédients pour la cuisson au four

100 g **Comté**