



Bœuf

Hachis parmentier



1h20 **35 min** **45 min** **0** **638**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 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.

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.

muscade en poudre
1 Gros sel

Ingrédients pour la cuisson au four

100 g **Comté**

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 Étaler la purée.
- 3 Râper le Comté et le saupoudrer sur la purée.
- 4 Enfourner pendant 15 minutes, puis passer sous le grill 5 minutes pour faire gratiner le Comté.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir du four et servir aussitôt.