Agneau

Hachis parmentier d'agneau aux légumes de printemps

2h15	45 min	1h30	0	605
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des légumes

1. Porter trois casseroles d'eau à ébullition.
2. Ecosser les petits pois. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante, les faire cuire pendant 10 à 15 minutes dès la reprise de l'ébullition.
3. Les égoutter et les rafraîchir dans de l'eau bien froide afin de stopper la cuisson. Egoutter, réserver.
4. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante, les faire cuire pendant 20 minutes dès la reprise de l'ébullition. Egoutter, réserver.
5. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros dés et les laver. Les plonger dans la troisième casserole d'eau bouillante, les faire cuire pendant 25 minutes dès la reprise de l'ébullition. Les égoutter.
6. Verser les pommes de terre dans un presse-purée. Saler et ajouter 1/3 de la crème fraîche.
7. Mixer les carottes, saler et ajouter 1/3 de la crème fraîche.
8. Laver le bol du mixeur. Mixer les petits pois, saler et

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour l'agneau

- 600 g **Agneau haché**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 20 g **Beurre**
- 1 branche(s) **Thym**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour les légumes

- 800 g **Petits pois**
- 500 g **Carotte(s)**
- 500 g **Pomme(s) de terre**
- 3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour la cuisson

- 50 g **Tomme de brebis**

ajouter le reste de crème fraîche.

Étape 2

Préparation de l'agneau

1. Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
2. Eplucher et hacher l'ail.
3. Eplucher et hacher l'oignon.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter l'agneau haché, l'oignon, l'ail, une bonne pincée de sel et le thym.
5. Laisser cuire sur feu vif pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps.

Étape 3

Dressage et cuisson du hachis

1. Mettre l'agneau au fond d'un plat à gratin assez haut.
2. Étaler la purée de petits pois, puis la purée de pommes de terre et enfin la purée de carottes.
3. Râper la tomme de brebis et la répartir sur le hachis.
4. Enfourner pendant 25 minutes. Servir.