

Bœuf

Hachis parmentier pour les petits



1h 20 min 30 min 10 min 354

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Préparation du hachis parmentier

60 g **Boeuf haché 5% MG**
300 g **Pomme(s) de terre**
15 g **Céleri-Branche**
40 g **Oignon(s)**
20 g **Beurre**
20 g **Huile d'olive**
10 cl **Lait demi-écrémé**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation du hachis

- 1 Préchauffer le four à 250°C.
- 2 Laver, éplucher et couper en morceaux les pommes de terre.
- 3 Laver puis couper le céleri en petits morceaux. Couper les oignons en petits morceaux.
- 4 Faire cuire la pomme de terre dans de l'eau bouillante non salée jusqu'à ce qu'elle devienne fondante.
- 5 Faire suer les oignons émincés dans l'huile sans les laisser colorer pendant 10mn avec le céleri.
- 6 Cuire le céleri et l'oignon ensemble dans l'huile sans les faire colorer.
- 7 Ajouter le steak haché, l'ail et une pincée de sel.
- 8 Ecraser la pomme de terre à la fourchette ou à l'aide d'une moulinette à fromages et incorporer le lait et le beurre.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans un ramequin, faire une couche de pomme de terre, une couche de viande-oignons-céleri et à nouveau une

couche de purée.

- 2** Enfourner sous le grill à 200°C pendant 3-5mn mn pour faire gratiner
- 3** Attendre quelques minutes avant de servir.