

Hachis Parmentier

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la purée :

1,5 kg de pommes de terre à chair farineuse

2 l d'eau

150 ml de lait

Pour la farce :

350 g de bœuf haché (cuit, par exemple un reste de pot-au-feu)

150 g de jambon haché

150 ml de crème liquide légère

100 g de beurre

Gros sel

2 échalotes

1 oignon

125 g de bouillon de pot-au-feu

100 g de Gruyère râpé pour gratiner

Préparer la purée de pommes de terre. (Bien la beurrer)

Mélanger tous les ingrédients de la farce. Mouiller en dernier avec le bouillon pour que le hachis ne soit pas trop sec.

Dans un plat à gratin, répartir la farce sur toute la surface.

Couvrir le hachis de la purée. Parsemer largement de Gruyère râpé et mettre au four chaud 30 min environ, th.6/6 ou 210°.

Le hachis est à point lorsque le Gruyère est bien gratiné.

Servir avec une salade verte.