Recette de hachis parmentier gastronomique.

Ingrédients

Pour 8 personnes.

1. Bœuf haché
2. 1 Oignon.
3. 1 Carotte.
4. 1 demi-litre de Fond de volaille.
5. 1kg Pommes de terre.
6. Blé d’Inde en conserve.
7. 100 grammes de Beurre
8. 1dl de lait chaud.
9. 100gr de Fromage râpé
10. 1 gousse d’ail.
11. Huile
12. Muscade
13. Sel /poivre.
14. Cuisson 30 minutes à 180 degrés

**Étapes à suivre**.

1. Éplucher les pommes de terre.
2. Couper en quartier et les cuire dans l’eau avec une pincée de sel.
3. Éplucher l’oignon et coupé en brunoise.
4. Éplucher la carotte et la coupée en brunoise.
5. Épluché l’ail et haché finement.
6. Faire revenir la brunoise avec de l’huile et l’ail.
7. Ajouter la viande de bœuf, faire suer.
8. Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire 45mn.

**Pendant ce temps :**

1. Râper le fromage.
2. Passer les pommes de terre à la passoire.
3. Broyer les pommes de terre avec le passe-purée.
4. Ajoutez le beurre dans le lait et faites chauffer.
5. Ajouter progressivement le lait dans la purée de pommes de terre.
6. Sel/poivre au goût.

**Le montage du plat.**

1. Dans le plat, étaler la viande.
2. Ajouter et étaler le blé dinde.
3. Par la suite, ajouter la purée.
4. Pour finir parsemer de fromage.
5. Mettre au four et colorer.

Servir chaud.

Nous pouvons accompagner d’une bonne salade.

Vinaigrette : Moutarde, huile d’olive. Jaune d’œuf. Vinaigre, sel et poivre.

Salade.