

Hachis parmentier

Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 45 minutes

Coût : € €



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 gr de pommes de terre*
- 2 oignons*
- 2 tomates *
- 2 gousses d'ail*
- 500 gr d'haché de bœuf *
- 1 cs d'herbes de Provence
- 1 cs de farine*
- 50 gr d'emmental râpé *
- 1 jaune d'œuf*
- 50 gr de beurre*
- Sel, poivre*
- Huile d'olive *

* Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, émincer les oignons et les gousses d'ail. Laver et couper les tomates en cubes. Faire revenir le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter le bœuf haché, les herbes de Provence et la farine. Une fois la viande a bien coloré, ajouter hors du feu le jaune d'œuf.

Peler les pommes de terre et les réduire en purée en les mélangeant avec le beurre.

Verser la préparation de viande dans un plat à gratin et recouvrir avec l'écrasé de pommes de terre.

Saupoudrer d'emmental râpé et enfourner 35 à 40 minutes à 180 degrés.

Allergènes : 1 ; farine ; céréales contenant du gluten- 3 ; œufs et produits à base d'œufs- 7 ; lait et produits à base de lait.

Bon appétit !