Hachis Parmentier

Plat | 4 portions | Prép. 20 min. | Cuiss. 40 min. | Total 60 min.

Grand classique de l'hiver !

Ingrédients

- **700g** pomme de terre
- **15cl** lait
- **10g** beurre
- muscade
- **330g** bœuf haché
- **1** oignon jaune
- **1** gousse d'ail
- **1** carotte
- sel, poivre
- comté

Préparation

1. Cuire les pommes de terre dans l'eau salée.
2. Hacher l'oignon et l'ail. Éplucher et couper la carotte en brunoise très fine.
3. Faire revenir les carottes, l'ail et l'oignon dans du beurre, lorsque les oignons sont translucides, rajouter la viande. Saler, poivrer et laisser évaporer le jus en remuant.
4. Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher puis les écraser en purée avec le lait, du beurre et de la noix de muscade. Saler, poivrer.
5. Dans un plat à gratin, disposer la viande puis la purée. Râper du comté par dessus et enfourner pendant 10-15 min à 180°C pour que le fromage gratine.

Tags

traditionnel | réconfortant | français | hivernal