

Hachis parmentier



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Ingrédients

- 400 g de viande hachée
- 600 g de pommes de terre
- fromage râpé
- 1 cube de bouillon
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre, lavez-les et faites-les cuire à l'autocuiseur pendant 10 minutes.
- 2 Écrasez-les avec un peu d'eau de cuisson pour en faire une purée. Salez, poivrez.
- 3 Dans une poêle, faites revenir la viande avec l'oignon émincé et l'eau de cuisson des pommes de terre. Ajoutez le cube émietté et laissez mijoter une dizaine de minutes.
- 4 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 5 Dans un plat à gratin, déposez de la purée de pommes de terre, de la viande hachée, puis de nouveau une couche de purée. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et parsemez généreusement de fromage râpé.
- 6 Enfournez pour 30 minutes de cuisson.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

