

Hachis parmentier maison



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 60 mn

Tout le monde à la maison a adoré mon hachis parmentier, même ma petite dernière !

Ingrédients

- 8 steacks hachés
- 2 oignons émincés
- 1 petite boîte de tomates pelées dans leur jus
- herbes de provence
- sel
- poivre
- 25 cl de vin blanc
- gruyère rapé

Préparation

- 1 Commencez par faire cuire les pommes de terre épluchées dans votre marmite d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, émiettez les steacks hachés, faites revenir vos oignons dans un peu de graisse de canard ou d'huile dans une poêle à rebords hauts.
- 3 Une fois les oignons cuits, ajoutez la viande et les aromates. Remuez pour que tous les morceaux cuisent correctement.
- 4 Incorporez la boîte de tomates dans votre poêle avec le vin blanc. Rectifiez si besoin l'assaisonnement (si vous trouvez votre sauce un peu acide à cause de la tomate, un morceau de sucre suffit pour enlever cette acidité). Faites réduire un peu et réservez le tout.
- 5 Quand vos pommes de terre sont cuites, passez les dans votre moulin à purée ou au presse purée.
- 6 Disposez en premier dans votre plat à gratin une couche de purée, ensuite une couche de viande et pour finir le reste de purée.
- 7 Parsemez le dessus de gruyère et enfournez 10 à 15 minutes dans votre four en mode grill.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salées sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

